

ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

DES BALANCES INSPIRATIONEN

Gebeiztes rotfleischiges Saiblingsfilet
Fenchel, Gurke, Meerrettich, farbiger Rettich

Weinempfehlung
Franciacorta Rosé, CHF 15.00/dl
Marchese Antinori / Franciacorta (Italien)

Klare Ochsenschwanzsuppe
Pochiertes Wachtelei und Trüffelravioli

Weinempfehlung
Chardonnay «Kalkstein» 2022, CHF 10.00/dl
Eric Manz / Rheinhessen (Deutschland)

Pochiertes Kabeljaufilet an Meerrettich-Pancetta-Schaum
Champagner-Sauerkraut und glasierte Trauben

Weinempfehlung
Sancerre La Moussière 2023, CHF 11.00/dl
Alphonse Mellot / Loire (Frankreich)

Gebratener Rehrücken an Wildrahmsauce mit glasierter Feige
Kartoffel-Selleriepüree, Saucenzwiebeln, Pfälzer Karotte, Rosenkohl, Rotkraut

Weinempfehlung
Guidalberto IGT 2022, CHF 14.50/dl
Tenuta San Guido / Toscana (Italien)

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

Weinempfehlung
Graham's Port 10 Years, CHF 12.00/4cl (Portugal)

oder

Schokoladen-Haselnuss-Schnitte
Kakaofruchtsorbet

Weinempfehlung
Rosenauer Süsswein 2020, CHF 13.50/5cl
Weinbau Ottiger / Kastanienbaum, Luzern

Friandises

5-Gang Menu à 129.—

3-Gang Menu à 95.—

Charme & Excellence

ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

HERBSTTRÄUME

VORSPEISEN

Marinierter Rehrücken und handgeschnittenes Rindstatar Preiselbeeren, Eigelbcreme, rote Zwiebeln und Brioche	33.—
Gebeiztes rotfleischiges Saiblingsfilet Fenchel, Gurke, Meerrettich, farbiger Rettich	31.—
Ceviche von der Jakobsmuschel mit Ingwer und Peperoncini Passionsfrucht, Limette, Koriander	33.—
Nüsslisalat mit Wildschweinschinken Marinierter Kürbis, Feigen, Preiselbeeren, Pecorino	19.—
Kürbissuppe mit Wildschweinschinken, Preiselbeeren und Steinpilzschaum	16.—
Cremige Sellerie-Trüffelsuppe mit gebratener Wachtelbrust	18.—
Klare Ochsenschwanzsuppe, pochiertes Wachtelei und Trüffelravioli	18.—

HAUPTSPESIEN

klein

Herbst-Trüffelravioli an Steinpilzschaum Blattspinat mit Pinienkernen, pochiertes Ei	28.—	35.—
Kürbisnocken mit Rahm, Wirsing, Kastanien, Cranberries und Pecorino	25.—	33.—
Veganes Linsencurry mit Süsskartoffeln, Gemüse und sautierten Pilzen	25.—	33.—
Gebratenes Zanderfilet mit Schalotten-Chorizo-Butter Schnittlauchkartoffeln, Sauerkraut, Pastinaken und Petersilie	39.—	49.—
Variation von Riesenkrevetten und Hummerschwanz an Wasabi-Mayonnaise Gebratener Reis, Pak-Choi, Sojasprossen, Shiitake Pilze	43.—	53.—
Pochiertes Kabeljaufilet an Meerrettich-Pancetta-Schaum Salzkartoffeln, Champagner-Sauerkraut, glasierte Trauben	44.—	55.—
Duo von Kalbsfilet und geschmorter Kalbskopfbake an Trüffeljus Quark-Spätzle und Herbstgemüse	46.—	57.—
Gebratener Hirschrücken an Wacholderjus Steinpilzpolenta, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Apfel	44.—	55.—
Gebratener Rehrücken an Wildrahmsauce mit glasierter Feige Kartoffel-Selleriepüree, Saucenzwiebeln, Pfälzer Karotte, Rosenkohl, Rotkraut	54.—	67.—
Gebratene Rindsfiletwürfel an Steinpilzrahmsauce Tagliatelle und Herbstgemüse	42.—	53.—