

BROT

Täglich backen wir unsere knusprigen BROTSORTEN:
Tomate - Parmesan, Mohn - Sesam, Haferflocken und Ciabatta.
Kichererbsen - Salsa & Butter

VORSPEISEN

Kirchdorfer NÜSSLERSALAT mit gehobeltem Gewürzkäse	21
Aromatisches SELLERIE - TATAR mit grünem Apfel, Pomelo und Ruccola	28
Sanft gegarte JAKOBSMUSCHEL mit Randen und Meerrettich	32
Dreierlei von der ENTENLEBER, Bratapfel und Gravensteiner - Zimtessig 1/2016	33

HAUPTGERICHTE

Köstliches aus dem WINTERGARTEN „deluxe“ mit gebackenem Topinambur und schwarzer Nuss	45
Gebratener KÜSTEN KABELJAU mit rotem Thay Curryschaum, knackiges Gemüse und Sardische Teigwaren	54
Zweierlei vom Simmentaler KALBS - FILET mit gebratenem Wintergemüse und Kartoffel - Speckortelloni	57
RARITÄT „Entrecôte - Double,, (ab 2P.) Einzigartiges WAGYU BEEF von der Familie Mühlemann, Schwarzenegg	p.P. 83
CHATEAUBRIAND (ab 2P.) Butterzartes Simmentaler Rindsfilet luffige Estragon - Buttersauce und das Beste vom Winter	
I Service	p.P. 58
II Service	p.P. 72

KÄSE

Ausgesuchte Schweizer Rohmilch - KÄSESPEZIALITÄTEN von Affineur Rolf Beeler	15 / 18
BRIE DE MEAUX gefüllt mit Hartlisberger - Trüffel und Olivenöl	15 / 18

DESSERTS

Knusprige SCHOKOLADEN - Rolle mit Birne und Yuzu	18
Erfrischende PASSIONSFRUCHT - MERINGUE mit Amaretto und Vanille	18
Zartschmelzende Caramel EISPRALINEN mit Fleur de Sel	7
Hausgemachte EISSORTEN Passionsfruchtsorbet, Zwetschgensorbet, Birnsorbet, Schokoladeneis	Kugel 6

Aromatisches SELLERIE - TATAR
mit grünem Apfel, Pomelo und Ruccola

* * * * *

Sanft gegarte JAKOBSMUSCHEL mit Randen & Meerrettich

* * * * *

Gerollte LAMM – FILETS Chorizo
mit gebratenem Wintergemüse
Kartoffel - Nussbuttertortelloni

* * * * *

BRIE DE MEAUX
gefüllt mit Hartisberger - Trüffel und Olivenöl

oder

Knusprige SCHOKOLADEN - Rolle mit Birne und Yuzu

Menü ab 2 Personen

4 Gang à 108

3 Gang à 91

RARITÄT

Wünschen Sie Ihren Hauptgang mit Wagyu Beef
von der Familie Mühlemann aus Schwarzenegg

„Entrecôte - Double“ Aufpreis Menü à 37 p.P.

Geniessen Sie einen kulinarischen
STREIFZUG „DELUXE“
durch unsere Speisekarte.

(ab 2 Personen)

Menü komplett zu 149

GENIESSEN als Konzept **ERLEBEN** als Kulisse

Unsere Küche ist modern und basiert doch auf dem klassischen Handwerk.
Es ist die Liebe zum Produkt und zu den klaren Aromen der Region,
die unsere Küche auf das Wesentliche reduziert.
Wir fühlen uns den besten Produkten unsere Natur verpflichtet,
wobei der Eigengeschmack zu jeder Zeit an erster Stelle steht.

„Geniessen erleben“ nicht nur ein Konzept, sondern auch eine Lebenseinstellung.

Rolf Fuchs mit C. Roth, N. Saurer, D. Rohrbach, T. Maurer