menu

gambero rosso - cavolo rapa - nocciola
roter gamba - kohlrabi - haselnuss
crevette géante rouge - chou rave - noisette
red king prawn - turnip cabbage - hazelnut
*prunier st. james kaviar + 30.- CHF pro Person

pomodoro biologico - parmigiano - timo di limone
bio tomate - parmesan - zitronenthymian
tomate biologique - parmesan - thym citron
organic tomato - parmesan - lemon thyme

salmerino di torrente brüggli - mandorla - cetriolo
brüggli bachsaibling - mandel - gurke
omble de fontaine brüggli - amande - concombre
brüggli brook trout - almond - cucumber

ala di razza dell'atlantico - spinacio - granchi del mare del nord
atlantik rochenflügel - spinat - nordseekrabben
aile de raie dell'atlantique - épinard - crabes de la mer du nord
atlantic skate - spinach - north sea crabs

vitello di muotathal - spugnola - broccolo
muotathaler kalb - morchel - brokkoli
veau du muotathal - morille - brocoli
veal from muotathal - morel - broccoli

formaggio di montagna „spahn“ - olio d'oliva - semi di girasole
bergkäse „spahn“ - olivenöl - sonnenblumenkerne
fromage de montagne „spahn“ - huile d'olive - graine de tournesol
mountain cheese „spahn“ - olive oil - sunflower seed

rabarbaro - formaggio fresco - noce
rhabarber - quark - walnuss
rhubarbe - fromage séré - noix
rhubarb - curd cheese - walnut

cioccolato valrhona „dulcey“ - brioche - pera
valrhona „dulcey“ schokolade - brioche - birne
chocolat valrhona „dulcey“ - brioche - poire
valrhona chocolate „dulcey“ - brioche - pear

6 gang menu / 174
7 gang menu / 184
8 gang menu / 194

korrespondierende weine / 89
vini abbinati / 89

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e inclusi d'iva
Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.