



Vorspeisen

Sautierte Swiss Alpine Lachswürfel ^{GF}
in EDEN-Honig-Chili-Marinade
dazu Knollensellerie-Kerbel-Püree
und blaue St. Galler-Kartoffel-Chips 21.–

Beluga-Linsen-Salat Timbale
auf Chili-Avocado-Mousseline
dazu marinierter Friséesalat
und eingemachter, caramellisierter Chicorée 19.–

Salate

Nüsslisalat mit gerösteten Kernen ^{GF / LF}
dazu Vollkorncroûtons und gehacktes Ei 14.50

Saisonaler Blattsalat ^{VE / GF / LF} 9.50

Gemischter saisonaler Salat ^{VE / GF / LF} 12.–

Aus folgenden Salatsaucen können Sie wählen:
italienisch, französisch, Waldbeeren-, Passionsfrucht- oder Balsamico-Dressing

Vegane Vorspeisen

Veganes Zucchetti-Köpfli ^{VE / GF / LF}
dazu Kräutersalat an Birnen-Dressing 18.–

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service
VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei





Suppen

Schwarzwurzel-Crèmesuppe ^{GF}

verfeinert mit Zitronengras

dazu eine Schnittlauch-Meerrettichschaum-Wolke

12.–

Randen-Crèmesuppe ^{GF}

mit Kerbelschaum

dazu knusprige Süsskartoffelchips

12.–

Sellerie-Apfel-Crèmesuppe

mit Sesam-Blätterteig-Stangen

12.–

„Herzlich willkommen in unserem Genuss-Paradies. Ich freue mich sehr, Sie bei uns zu begrüßen und Sie gemeinsam mit meinem Team durch Ihren Aufenthalt zu begleiten. Bei der Wahl Ihres Menüs stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.“

Jessica Heilmann, Chef de Service

„Winterliche Köstlichkeiten warten darauf, in zauberhaften Gerichten präsentiert zu werden. Ich freue mich, mit den winterlichen Aromen und Zutaten wunderbare Köstlichkeiten zu kreieren und Sie damit zu verwöhnen. Ich wünsche Ihnen einen genussvollen Besuch.“

Lamin Camara, Küchenchef

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei





Aus dem Wok

Rassiges rotes Curry^{GF / LF}

mit Poulet, Riesencrevetten und Gemüse
dazu servieren wir Basmatireis

27.- / 37.-

Wok mit Entenstreifen^{LF}

mit milder Sauce aus fermentiertem Knoblauch
auf asiatisch gebratenen Nudeln
dazu Birnen-Filets und Shiitake

28.- / 38.-

Original Bami Goreng^{LF}

gebratene Nudeln mit Gemüse
mit Pouletstreifen und Black-Tiger-Crevetten

27.- / 37.-

Vegetarisches Bami Goreng^{VE / LF}

gebratene indonesische Nudelpfanne
mit Gemüse

18.- / 28.-

Saisonales buntes Gemüse^{VE / LF}

an thailändischer grüner Currysauce
umgeben von einem Ring aus Basmatireis

18.- / 28.-

Gebratener Gemüsereis^{LF}

begleitet von Samosas
an süss-saurer Sauce

18.- / 28.-

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei





Fleischgerichte

Lammfilet im Kräutermantel

serviert auf Minzprürée

dazu Falafel und sautierte Stangensellerie-Stäbchen

32.- / 42.-

Glasierter Schweinebauch

an Dörrzwetschgen-BBQ-Sauce

dazu gebratene Petersilienwurzel

und geschmeidige Tessiner Vollkorn-Polenta

38.-

Ship & Shore von Jakobsmuscheln und grilliertem Möhliner UFF Rinds-Filet (140 g)

an Rosmarinjus

dazu Baby-Gemüse-Variation, Süsskartoffel Pommes frites

und rotes Zwiebel-Confit

49.-

Kalbs-Saltimbocca belegt mit Salbei und Bündner Rohschinken

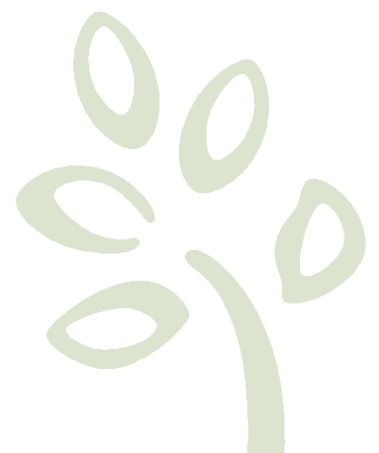
an Salbeijus

dazu sautiertes Lauch-Tomaten-Gemüse und Safranrisotto

28.- / 38.-

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei





Fischgerichte

Sautiertes Eglifilet

an Limetten-Kapern-Sauce

präsentiert auf Randen-Humus und gebratenem Bimi-Broccoli

dazu hausgemachte Krokette

29.– / 39.–

Grillierter Seehecht mit knusprigem Zwiebelcrumble

an Safran-Sauce

auf Auberginencreme und sautiertem Winterspinat

dazu Kräuter-Blinis

28.– / 39.–

Veganer Hauptgang

Geschmeidiges Steinpilz-Risotto ^{VE / LF}

verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen und seinem Öl

20.– / 30.–

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei





Desserts

Zimt-Crèmeschnitte

dazu Buttermilch-Glacé
saisonal garniert

14.–

Warmes Felchlin-Schokoladen-Küchlein mit flüssigem Kern

dazu Toffee-Sauce und Tonkabohnen-Glacé

15.–

Quarkschmarrn

mit Vanille-Glacé

dazu Beerenkompott aus hauseigenem Rumtopf

14.–

Handgerührter Eiskaffee

dazu Mandel-Schokolade-Krokant

11.–

Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler (120g)

dazu hausgemachtes Quitten-Gelee und Birnenbrot
garniert mit Beeren und Nüssen

18.–

Und für alle, die eigentlich satt sind...

Dessert-Duett

1 Espresso und eine Kugel Glace nach Wahl

6.50

Veganes Dessert

Warme Tarte Tatin aus Boskoop-Apfel ^{VE / LF}

verfeinert mit Rosmarin-Caramel

dazu Tonkabohnen-Glacé

14.–

(mind. 15 Minuten Vorfreudezeit)

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei

