

Apéro

- Marinierte Oliven 7.5   
Comté Gougère pro Stück 3.5
Hausgebackenes Sauerteigbrot, geröstete Knoblauchbutter 9.5 
Kaviar Baeri Premier Cru 30g / 50g, Blinis, Crème fraîche 65 / 80
+ Glas Champagner Herbert Beaufort 15.5

Vorspeise

- Salatschüssel Krafft, Gemüse, geröstete Kerne und Samen 14 / 24   
Rindstatar, Speckmayonnaise, Weisskohl, gebeiztes Ei 29 / 47
Ochschwanzconsommé, Zwiebelcrème, Liebstöckel-Öl 23  
Geräucherte Rande, Mascarpone, Estragon, Grapefruit, Haselnuss, Knäckebrötchen 21
Confiierter Swiss Alpin Lachs, Rotkohlsalat, Bratpfelpüree,
rote Zwiebel, Buttermilch-Dill-Dressing 24 

Hauptgang

INKLUSIVE EINER BEILAGE NACH WAHL

- Hirschrücken, Lapsang Souchong, Orange, Wirsing, Maronipüree, Wildjus 51 
Zweierlei von der Ente, Rotkohl, Selleriepüree, Enten-Jus 49 
Ganze Schweizer Forelle en Papillote, Gemüse-Julienne 44  
Gerösteter Kürbis, Kartoffelgnocchi, Steinpilze, Federkohl, Gruyère Schaum 41
Wochenspezial Vegetarisch oder Fleisch/Fisch - fragen Sie den Service 49 / 54

Für 2 Personen

INKLUSIVE 2 BEILAGEN NACH WAHL

- Ganze Seezunge Meunière 148
Jenzer Natura Beef Côte de Bœuf (ca. 800gr), Café de Paris, Kräuter-Mayonnaise, Jus 178 

Beilagen

- Triple Cooked Fries  
Kartoffelpüree 
Knöpfli
Fregola Sarda

Desserts

- Kürbis Tarte, Pekannuss-Glacé 17
Crème Caramel, Rum-Rosinen, Crème Chantilly 15 
Tarte Tatin 42
+1 Kugel Glacé +4.5

LUST AUF DIE TARTE TATIN?
DANN BESTELT SIE SCHON MIT DER VORSPEISE VOR!

Kaviar: Frankreich, Lachs: Schweiz, Forelle: Schweiz, Seezunge: Niederlande, Rind: Schweiz, Ente Frankreich, Schwein: Schweiz