

À la Carte

Vorspeisen

<i>Burrata</i>	26.—
Spargelsalat, Eigelbcreme und Radieschenvinaigrette	
<i>Brüggli Lachsforelle</i>	29.—
Tomate, Avocado und Sauerrahm	
<i>Kohlrabi</i>	28.—
Buttermilch, Eierschwämmli und Brunnenkresse	

Hauptgänge

<i>Alpenzander</i>	48.—
Erbsen, Morcheln und Verjus	
<i>Duett vom Schweizer Rind</i>	58.—
«Shortrib und Filet» Süsskartoffel, Zitrone und Kräuterseitling	
<i>Flaacher Spargel von Jürg Gisler</i>	39.-
Wachtelei, Butterbrösel und Petersilienkartoffeln auf Wunsch mit Sauce Hollandaise 4,- oder Rohschinken 12,-	
<i>Kalbsrückensteak</i>	54.—
Flaacher Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	

Grosse Überquerung

Brüggli Lachsforelle
Tomate, Avocado und Sauerrahm

* * *

Kohlrabi
Buttermilch, Eierschwämmli und Brunnenkresse

* * *

Alpenzander
Erbsen, Morcheln und Verjus

und/oder

Duett vom Schweizer Rind
«*Shortrib und Filet*»
Süsskartoffel, Zitrone und Kräuterseitling

* * *

Erdbeer Dessert
Mascarpone, Waldmeister und Pistazie

Menü CHF 4 Gang 119 .-

Menü CHF 5 Gang 135 .-

Individuelle Weinbegleitung à 58.-/ 72.-

Bitte beachten Sie, dass alle Menüs das Dessert beinhalten.

Gerne bieten wir unser Menü auch mit vegetarischen Alternativen an.

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über die enthaltenen Zutaten, Allergene und Herkunft unserer Produkte