

## CASUAL FINE DINING

Inspiriert von der Natur. Neugierig und weltoffen, ohne unsere Wurzeln und die Region aus dem Fokus zu verlieren, beginnt unser kreativer Prozess lange vor dem Kochen; bei der Zusammenarbeit mit den Produzenten So erhält jedes Gericht seine eigene Geschichte.

Für die Einzigartigkeit unserer «Küche» sorgt der Einfluss von Feuer, Rauch und Holzkohle. Es macht die Gerichte ursprünglicher und reicher an Aromen.

©Sebastian Rabe  
Küchenchef

## DEGUSTATIONSMENU

Das Degustationsmenu bietet jedem Gourmet, den Neugierigen und Experimentierfreudigen, die Möglichkeit unsere Küche in all seinen Facetten zu erleben.

			Getränke `Pairing`
4 – Gang	103	97	64
5 – Gang	124	118	80
6 – Gang	145	139	96
7 – Gang	158	152	112
mit zusätzlichem Käse – Gang <small>Chäsi Muri</small>			+16

Unser `Pairing` ist auf jeden Gang abgestimmt und wird wahlweise mit oder ohne Alkohol serviert.  
Pro Gang 16

## A LA CARTE

`Frühlingsalat`   Gemüse   Kräuter   Blüten	15 
Kartoffel – Gnocchi   Kohlrabi   Kräuter   Belper Knolle	27 
Lachsforelle <sup>Bremgarten</sup>   Dill   Buttermilch   Kaviari `Osciètre`	32
Rinds Spider Steak <sup>Freiamt</sup>   BBQ Rüeбли   Buchweizen   Ingwer	59
Zander <sup>Lago Maggiore</sup>   Gurke   Buttermilch   Kräuteröl	56
Perlhuhn <sup>Mörschwil</sup>   Topinambur   Spinat   Kräuter	54
Lammhaxe   Erbse   Aubergine   Minze	69

## DESSERTS

Erdbeere   Joghurt   Holunder   Caramel	18	V
Weisse Schokolade   Mandel   Kokos	17	V
Sauerrahmglace	6	V
Erdbeersorbet	6	V
Apfelsorbet	6	V

## KÄSE

Jersey Blue   Wilde Heidelbeere   Blüten   Zwiebelschnecke	16	V
--	----	---