

Aktuell vom 12. Januar 2018 bis 11. März 2018

## Kalte Wintertage, warme Köstlichkeiten

das 6- oder 8-Gang Menu mit den verschiedenen Möglichkeiten

### Nüsslisalat

mit geräucherter Entenbrust,  
getrockneten Feigen  
und Cranberry

\*\*\*

### Salat von Belugalinsen

garniert mit Avocado und Granatapfel  
an einer Orangen-Vinaigrette

\*\*\*

*die drei Versuchungen:*

**Consommé von Petersilienwurzel** mit kleinem Ravioli

**Cremige Blumenkohlsuppe** mit Oliven Crostini

**Süsskartoffelcrèmesuppe** mit Sauerrahm

\*\*\*

### Gebratene Black-Tiger Crevetten

mit Soja-Sesamglasur  
und karamellisierten Zuckerschoten

\*\*\*

### In Butter gebratene Gnocchis

mit Apfel-Calvadosauce  
und Blattspinat

\*\*\*

### Polenta-Walnussküchlein

mit Heidelbeerkompott

\*\*\*

### Safran-Erbсенrisotto

mit Käse-Auberginenröllchen

\*\*\*

### Kürbis-Ingwer Sorbet

\*\*\*

### Birnen-Williams Sorbet

\*\*\*

### Medaillon vom Rindsfilet

an Trüffeljus  
serviert mit Tagliatelle  
dazu im Orangensud geschmorter Chicorée

\*\*\*

### Auf der Haut gebratenes

### Wolfsbarschfilet

an tomatierter Weissweinsauce  
angerichtet auf Kartoffel-Gemüseragoût  
dazu Parmesanchip

\*\*\*

### Bach-Thal Käse

der Ur-Käse aus dem Oberland  
mit Rosinen-Chutney

\*\*\*

### Taleggio punto d'Oro

mit Mandarinenjelly

\*\*\*

### Akazienhonig-Mohnparfait

mit Mandelgebäck

\*\*\*

### Feines Lebkuchenmousse

mit eingelegten Portweinpflaumen

\*\*\*

Menu 8-Gang

Menu 6-Gang (ohne 4. und 7. Gang)

pro Person

pro Person

Fr. 89.00

Fr. 76.00

Als Bestellzeiten gelten: Jeden Mittag bis 13.00 Uhr und jeden Abend bis 20.30 Uhr

Damit Ihnen genügend Zeit zum Geniessen bleibt