

Menü

Nüsslisalat an French-Dressing
mit gebratenen Champignons, Speck, Ei & Croutons 19.5

Exotisches Tomaten-Mangosüppchen
Galgant, Zitronengras, Gewürz-Limette 17.5

Hausgemachte Rehfilet-Eierschwämmli Ravioli, Preiselbeeren,
Thymianbutter, Barolojus, frische Gartenkräuter & Pancetta-Splitter 29.5

Rössli's-Honig-Birnenorbet mit Balgacher Wild Alps Birnen Schnapz 14.5

Zarte Trilogie, niedergegartes Rindsfilet,
geschmortes Kalbskinnbäggli, Riesencrevette
Sauce Béarnaise, Barolojus, Getrüffelter Kartoffelstock & Marktgemüse 67.5

Passionsfruchtschnitte mit Tonkabohnenglace 14.5

6 Gänge CHF 145 / 5 Gänge 135 / 4 Gänge 120 (Vsp/ZwG/HG/Dessert)

Klassisches Châteaubriand

(Niedergegart, Wartezeit 45 Minuten +)

Sauce Béarnaise / Rosmarinjus / Marktgemüse

Beilagen zur Auswahl:

Pommes Frites, Champagnerrisotto,
Kartoffelgratin, Pappardelle,
getrüffelter Kartoffelstock, Rosmarin-Polenta, Rösti

Ab 2 Personen, 69 pro Person