

# S' MENÜ

## **Bremgartner Bachsaibling**

Kopfsalat | Hummerbutter | Parmesandressing

\*\*\*

## **Provenzalische Artischocke**

Kartoffeln | Puschlaver Coppa | Piment d'Espelette

\*\*\*

## **Rehconsommé**

Schwarzer Knoblauch | Asiatische Aromen | Ponzu

\*\*\*

## **Tiroler Schlutzkrapfen**

Waldpilze | Ziegenkäse | Sauerkele

\*\*\*

## **Duett vom Berner Oberländer Lamm**

Karotten | Bohnenkraut | alter Balsamico

\*\*\*

## **Tomme de Rougemont**

Aprikose | Thymian | Honig

\*\*\*

## **Mandelvariation**

Weisse Schokolade | Buttermilch | Zwetschge

2 Gänge 63 / 3 Gänge 81 / 4 Gänge 99 / 5 Gänge 117 / 6 Gänge 135 / 7 Gänge 153

Weinbegleitung: 2 Gänge 21 / 3 Gänge 33 / 4 Gänge 45 / 5 Gänge 57 / 6 Gänge 69 / 7 Gänge 81

Bitte fragen Sie uns für alternative Menüvorschläge (vegetarisch, vegan, gluten-/laktosefrei etc.)

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch sofern nicht anders vermerkt.  
Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7 % MwSt.

