

Menu 1

Graved Lachs in Zitronen Pfeffer

garniert mit knackigen Blatt Salaten und Honig Pommery Sauce

Rinderbouillon

mit Sherry und Gemüse

Hirsch Entrecote am Stück gebraten

mit Rosenkohl und Orangen Rotkraut

begleitet von hausgemachten Alpenkräuter Spätzle und Preiselbeeren Sauce

Birnen Crumble

mit Zwetschgen Coulis und Mandelsplittern

59 CHF als 3 Gang Menü

74 CHF als 4 Gang Menü

Menu 2

Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin Honig

auf Chicorée Birnen Salat und gerösteten Baumnüssen

Pikante Kürbis Orangen Suppe

mit Ingwer und gerösteten Kernen

Cremiges Steinpilz Risotto

mit gebackenem Rucola und eingelegtem Kürbis

Rosa geratener Kalbsrücken an Portwein Jus

auf glasierter Petersilienwurzel und Balsamico Schalotten
dazu servieren wir Süßkartoffelstock

Weißes Schokoladen Mousse und Waldbeeren Parfait

garniert mit gerösteten Nüssen

62 CHF als 3 Gang Menü

84 CHF als 4 Gang Menü

95 CHF als 5 Gang Menü

Menu 3

Carpaccio vom Schweizer Rind

dekoriert mit gehobeltem Parmesan und Trüffel Olivenöl

Riesling Bergkräuter Suppe

mit Speck Croutons

Pochierte Röllchen von Lachs und Scholle

an Kürbis Curry Sauce
auf Austernpilz-Lauch Gemüse

Birnen Sorbet

Rückensteak vom Thurgauer Apfelschwein

an einer kräftigen Portwein Jus
mit gratinierter Bramata Polenta und Schmorgemüse

Belgische Joghurt Waffeln

garniert mit Schlagrahm und schwarzen Kirschen

54 CHF als 3 Gang Menü

69 CHF als 4 Gang Menü

79 CHF als 5 Gang Menü

89 CHF als 6 Gang Menü

Menu 4

Grillierte Jakobs Muschel
auf Kürbis Quinoa Salat

Leichte Kartoffel Suppe
mit Safran und Rucola Schaum

Warmes Carpaccio vom Seeteufel
an violetterm Kartoffel Schnee, Lauch und Sherry Sauce

Zitronen Sorbet in Pfefferminz Prosecco

Tranchen vom rosa gebratenem Rindsfilet
an Trüffel Jus und geschmorten Peperoni
serviert mit Safran Risotto

Kürbiskern Parfait und Mandel Amaretto Mousse
garniert mit Edelbitter Schokolade und Hibiskus Chili Sauce

63 CHF als 3 Gang Menü

74 CHF als 4 Gang Menü

94 CHF als 5 Gang Menü

99 CHF als 6 Gang Menü

Veganes Menu

Nüssli Salat mit Steinpilzen
an Himbeer - Nuss Dressing

Süßkartoffel Mandel Suppe
mit Bergkräuter Croutons

Cremiges Steinpilz Risotto
mit gebackenem Rucola und eingelegtem Kürbis

Ingwer Prosecco Sorbet

Rotes Kokos Gemüse Curry
frisches gebratenes Gemüse in roter Curry Sauce
serviert mit Basmati Reis und gerösteten Cashew Kernen

Hausgemachter lauwarmer Schokoladen Kuchen
mit Birnsorbet und Kirsch Coulis

52.00 CHF als 3 Gang Menü

63.00 CHF als 4 Gang Menü

72.00 CHF als 5 Gang Menü

81.00 CHF als 6 Gang Menü

Vegetarisches Menu

Knusprige Strudel Blätter gefüllt mit Kräuter Mascarpone
an glasierten Feigen

Grüne Curry Kokos Suppe

Pochiertes Davoser 6 Korn Ei
in Riesling Trüffel Sauce
auf Koriander Blattspinat

Ingwer Prosecco Sorbet

Auflauf von grilliertem Gemüse und Büffel Mozzarella
auf gebratenen Süßkartoffeln

Gebrannter Orangen Gewürz Joghurt
mit Portwein Heidelbeeren und Schokoladen Glace

52.00 CHF als 3 Gang Menü

64.00 CHF als 4 Gang Menü

73.00 CHF als 5 Gang Menü

79.00 CHF als 6 Gang Menü