30 Gänge Menü

Randencarpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse
Thunfischcarpaccio mit eingelegtem Ingwer
Yakcarpaccio mit Gommer Hobelkäse
Tartar vom schottischen Lachs mit Sauerrahm
Linsensalat mit Apfel Balsamico und geräucherter Entenbrust
Kalbstartar mit Parmesanspänen und getrockneten Tomaten
Yak Trockenfleisch auf eingelegten Eierschwämmli
Geräucherte Jakobsmuschel auf Fenchel-Orangensalat
Gebrannte Crème mit Rosmarin
Krustentiersuppe mit Flusskrebsen
Kürbisravioli im Mohnteig
Crevetten im Olivenöl
Yak- Hacktäschli auf süsssauren Gurken
Warmer Tintenfischsalat
Landhaus Cholera
Morchel-Essenz
Steinbutt Filet in der Folie
Wolfsbarschfilet mit Salzzitrone
Heissrauchlachs auf Kürbissauerkraut
Saiblings Filet auf Caramelzucchetti
Alkoholfreier Wein
Pink-Ladysorbet mit Calvados
Angus Roastbeef, Pastinaken Püree, Pinot Noir Sauce, Karotte
Geschmortes Rindsbäggli, Polenta Taler, Bohnen
Rosa Entenbrust, Apfelrotkraut
Wachtelbrüstchen auf Trüffel Risotto
Rogfortpraline auf Süssweigelée
Marronistrudel
Yoghurt- Honigmousse an Quittenkopott
Zuckerwatte