

# Gartenzimmer-Menü

Gebeiztes Kräiliger Forellenfilet 23.50  
Randen-Tapioka | Apfel-Labneh | Dillöl | Buchweizen



Hirsch-Roastbeef kalt tranchiert 19.50  
Senfparfait | Selleriecreme | Pioppini | Haselnuss



Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis 14.50  
Marroni | Appenzeller Mostbröckli | Rosmarinschaum



Sautiertes Wolfsbarschfilet 21.50  
Noilly Prat-Velouté | Süsskartoffel | Mangold



Cassis-Sorbet 8.50  
Gin Tonic-Granité



Zweierlei von der Fasanenbrust 43.50  
Pflaumenessig-Jus | Speckknödel | Pastinaken | Wirsing



Geräucherter Jura Bergkäse 11.50  
Weintrauben | Baumnuss-Brioche



"Birnenkuss" 16.50  
Williams Birne | Karamell | Amarettini



Herkunft: Forelle: Schweiz; Wolfsbarsch: Fang Griechenland;  
Wurstwaren: Schweiz; Hirsch: Deutschland; Fasan: Frankreich  
alle Preise in CHF und inklusive 8.1 % MwSt.

**Sternen**  
HOTEL · RAUM · KULINARIK

## der 4-Gänger unser Klassiker

Gebeizte Kräiliger Forelle  
Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis  
Zweierlei von der Fasanenbrust  
"Birnenkuss"  
CHF 82.50

## Pierre's Kulinarik-Erlebnis

alles geniessen  
nichts verpassen  
CHF 124.50

## Lust & Laune

Sie bestellen à la carte  
worauf Sie Lust haben -  
auch in Kombination  
mit den Klassikern möglich.