

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
Kulinarike-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.