

Degustationsmenu "Aqua"

*Zarter Wintersalat
mit gebratenen Jakobsmuscheln und Zitronengras
CHF 18.50*

*Tom ka Gai
und Black-Tiger Riesencrevette
CHF 16.50*

*Gebratener Saibling auf Wirsingbeet
CHF 19.–/ 38.–*

*Pochierte Seezungenfilets auf Linsengemüsebeet
an Weissweinsauce mit Naturekartoffeln
CHF 46.–*

*Käseteller
CHF 13.50*

oder

*Mango- Frühlingsrolle mit Sauerrahmglace
CHF 13.50*

*Menu mit zwei Vorspeisen CHF 88.–
Menu mit drei Vorspeisen CHF 102.–*

In unserer Küche werden stets Frischprodukte verwendet. Es liegt uns am Herzen, für Sie, immer auf eine einwandfreie Qualität der Produkte zu achten.

Alle Preise inklusive 8 % MwSt

Degustationsmenu "Terra"

*Freiland Nüsslisalat mit Balsam und Olivenöl
"Grindelwald"
CHF 16.50*

*Pilzcasoulet mit gebratener Entenleber
CHF 20.50*

*Hausgemachte Ziegenkäseravioli
mit getrockneten Tomaten
CHF 18.50*

*Gebratene Schweinsfiletmedaillons
an einer Sauce mit grünem Pfeffer
mit Kartoffelpüree
CHF 38.–*

*Käseteller
CHF 13.50*

oder

*Mango- Frühlingsrolle mit Sauerrahmglace
CHF 13.50*

*Menu mit zwei Vorspeisen CHF 83.–
Menu mit drei Vorspeisen CHF 94.–*

In unserer Küche werden stets Frischprodukte verwendet. Es liegt uns am Herzen, für Sie, immer auf eine einwandfreie Qualität der Produkte zu achten.

Alle Preise inklusive 8% MwSt