

Die GASTLICHKEIT ist unsere BERUFUNG

In unseren altehrwürdigen Stuben lassen wir Sie das Gestern und das Morgen vergessen. Tauchen Sie mit uns ein – und verabschieden Sie sich für ein paar Stunden vom Alltag.

Wir haben für Sie ein wunderbares Menü zusammengestellt, welches unsere Philosophie von Saisonalität, Regionalität und erlesenen Spitzenprodukten erfüllt. Sie dürfen sich mit einem kompletten Menü verwöhnen lassen oder einzelne Gänge zu einem eigenen Menü kreieren.

Von 3 bis zu 9 Gängen ist alles möglich. Bei Fragen wenden Sie sich an das Serviceteam.

4-Gang-Menü	128
jeder zusätzliche Gang	+ 25

Die Einzelgericht Preise Vorspeise/Hauptgangportion stehen jeweils unter der jeweiligen Speise.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7,7% MwSt.

Allergene:

Für Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam



Gerne verwöhnen wir Sie auch mit auserwählten Spezialitäten **für zu Hause:**

Lassen Sie sich in unserem [Online-Shop](#) inspirieren.

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung online, telefonisch oder vor Ort entgegen.



das GENUSSMENÜ
von TINO ZIMMERMANN und seiner CREW

Ursin's Taco

mit Alpenhuhn, Avocado, Salsa, Mais und Mole
26/36

Schnauser 45 Minuten Ei

mit Kalbstatar, Mascarpone, und Parmesanschaum
28/38

ODER

Schnauser 45 Minuten Ei

mit Petersilienwurzel und Rieslingschaumsuppe
24/33

Auf der Holzkohle geräuchertes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»
mit Kartoffel aus Versam, Safran aus Sagogn und Sauerrahm aus Brigels
29/52

Popcorn Falafel

mit Obsiblu Crevette und «Harissa» Emulsion
32/69

Hausgemachte Ravioli

mit Blutwurst und Dörrapfel
26/38

Kalbpiccata vom «Holzen» aus Ennetbürgen

mit Tomatensugo und frische Tagliatelle
52/66

Käseplättli

mit hausgemachtem Fruchtebrot und Schnauser Traubengelee
(ein Shotglas «Terra Mater» Österreichischer Ursaft +CHF 5.50)
24

Erfrischendes Sorbet

11.50

Überraschung von der Blutorange aus Sizilien

mit Zitrone aus Amalfi und Minze
19