

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. 8,1% MwSt.

Allergene:

Für Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

Deklaration:

Den Saibling, die Poularde, das Wollschwein und das Kalb beziehen wir aus der Schweiz, das Lamm aus Irland, die Crevetten Obsiblu aus New Caledonia Farm raised.



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

Mariniertes Brüggli Lachsforellenfilet
mit eingelegten Kohlrabi, Ingwer und Kaffir-Limette
28/38

Schnauser 45 Minuten Ei
mit Kalbstatar, Mascarpone, und Parmesanschaum
28/38

ODER

Schnauser 45 Minuten Ei
mit Schwarzwurzeln und Sauerrahmschaum
23/33

Auf der Holzkohle geräuchertes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»
mit Champagnerkraut und Apfel
41/51

«Obsiblu» Crevette
mit Fenchel-Mango-Dumpling und geschmorten Peperoni
36/69

Hausgemachte Ravioli
mit geschmortem Gewürzspeck und gehobeltem Alpkäse
29/39

Im Ofen gebratenes Kalbssteak
mit Kartoffelburger, Champignon und Estragon-Emulsion
55/65

Käseplättli
mit hausgemachtem Früchtebrot und Dörrbirne
24

Erfrischendes Sorbet
11.50

Mille feuilles
mit Grand Marnier-Vanillecreme und Blutorange
19

*Für unsere vegetarischen Gäste bieten wir ein separates Menü mit bis zu 9 Gängen an.
Bitte fragen Sie nach unserer vegetarischen Karte vor Ort.*