

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:

Das Rind, das Wollschwein, das Kalb, den Saibling und Lachsforelle beziehen wir aus der Schweiz, die Crevetten Obsiblu aus New Caledonia Farm raised.

Das Brot wird hausgemacht und mit schweizerischem Mehl aus der Altbachmühle.



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 und geschmorten Peperoni
36/69

Hausgemachte Ravioli
geschmorten Auberginen und Feta
29/39

Im Ofen gebratenes Angusrindshuftsteak mit Kräuterkruste
lauwarmem Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen
52/62

Käseplättli
mit hausgemachtem Früchtebrot und Dörrbirne
24

Erfrischendes Sorbet
11.50

Mille feuilles
mit Grand Marnier-Vanillecreme und Blutorange
19