

Geniessen in Eders Mühle

Pulpcarpaccio und Moules, Kräutersalat

* * *

Gebratene Seeszunge, Erbsen, Wonton, Champagner Espuma

* * *

Kalbsbaxe 72h / 72° Rotweinsauce, Polenta Wurzelgemüse

* * *

Käseauswahl

Hausgemachtes Früchte- und Nussbrot

oder

Zitronen Variation

* * * * *

Menu 3 Gänge 98

Menu 4 Gänge 120

Menu 5 Gänge 135

* * * * *

Gerne servieren wir Ihnen die Menus mit Weinbegleitung

Spezielles

Zweierlei Entenleber im Brioche Burger Apfel Chutney

38

Sauerbraten Rotweinsauce mit Dörpflaumen

Kartoffelpüree mit Petersilie, Wintergemüse

43

Entrecôte double Tagliata „Swissprim“ Zitronenpfeffer

Bündner Hochlandkartoffeln, Wintergemüse

58

“Hacktätschli“ vom Kalb mit grillierten Scampi

Risotto mit Tropea Zwiebeln

55

Fisch- und Krustentier Menu

Thunfisch Sashimi und kurz gebratenes Tataki im Sesammantel

Sojasauce, Wasabi und Ingwer

38* / 48

Schaumsüppchen vom Maine Hummer

35

Bouillabaisse Espuma mit Mittelmeeresfisch

Knoblauch - Quiche

35* / 48

Hummer im Taggiasca Olivenöl konfiert

Venere Risotto, Tomaten

75

Gebratener Loup de mer im Kartoffelmantel

auf Lauchgemüse à la crème

55

** * * * **

Menu 5 Gänge 165

Menu 4 Gänge 140

Jeder Gang kann à la carte bestellt werden.

Vegetarisch Geniessen

*Gebackener Geisskäse im Strudelteig
Marinierter Fenchelsalat, Kerbelwurzel
* 24 **

*Randensuppe Crème fraiche, Parmesanflan
*24 **

*Spinat Ricotta Ravioli
Erbsen - Zitronencreme
*28 **

*Venere Risotto, Shiso Leaf
Tempura Gemüse
*28 **

** * * * **

Vegetarisch complet 95

Jeder Gang kann à la carte bestellt werden

Süßes von Eder's

Tages Dessert: Nach Empfehlung

16

Zitronen Variation

22

Crème brûlée, Agrumensalat und Cassissorbet

24

Malheur von Centenario Concha Schokolade

Sanddorn und Joghurteis

28

„ Klein und fein “

9.50

Kokosnuss Vegan

14

Diverse hausgemachte Sorbets 2 Kugeln

mit Edelbränden 22

mit Champagner 25

Von unserem Käselieferant: Hans Preisig Richterwil

Käseauswahl, mit hausgemachtem Früchte - und Nussbrot

Deklarationen

Lieber Gast

*Über Zutaten in unseren Gerichten,
die **Allergien** oder **Intoleranzen** auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Wir haben auch ein Informationsmännchen für Sie bereit.*

*Wir wären Ihnen dankbar wenn Sie uns **diese** bei
Ihrer Reservation vorher mitteilen würden.*