

Advents Menu

Enten Pastete mit Kumquats und Pastinake

* * *

Gebratener Schwarzflossen Heilbutt mit Speckschaum

Ragoût von Belugalinsen - und Kartoffel

* * *

Kalbsbäxli Swissprim Niedergegart 72° / 72h

Kräftige Rotweinsauce

Gnocchi Romaine und Gemüse

* * *

Käseauswahl mit hausgemachtem Früchte- und Nussbrot

oder

Schokoladen Ravioli, Agrumensalat und Sorbet

* * * * *

Menu complet 4 Gänge 125.-

Menu 3 Gänge, eine Vorspeise, Hauptgang und Dessert 98.-

* * * * *

Gerne servieren wir Ihnen die Menus mit Weinbegleitung

* * * * *

Klassisch guet

Gänsebraten vom Wädenswiler Berg, Quittensauce
Kartoffelpüree und Federkohl, Blaukraut und Maronen
65

Alba Trüffel per Gramm: 10.-

- mit Senneflade und Bündner Hochlandkartoffeln 28.-
- mit Nüdeli à la crème und Wachtelei 28.-

Niedertemperatur sous vide

Beef Flat Iron 58° / 3 h, Rosmarinkruste
Serviettenknödel und Gemüse
58

Wild aus der Puschlauer Jagd

Reh - und Hirsch Entrecôte, Wildsauce mit Holunder
Herbst Beilagen, Blaukraut und Maronen
65

Fisch- und Krustentier Menu

Sashimi und Tataki vom Thunfisch, Sojasauce und Ingwer

38

Schaumsüppchen vom Maine Hummer

35

Grillierter Hummerschwanz, Würstchen von Lotte und Hummer

Sepia Spaghettini

75

Gebackener Alpin Lachs, Rahmsauerkraut und Bündner Hochlandkartoffeln

55

Gebratener Loup de mer Hummus mit Olivenoel

Bottarga und Meerbohnen

55

** * * * **

Menu 5 Gänge 165.-

Menu 4 Gänge 140.-

Jeder Gang kann à la carte bestellt werden.

Vegetarisch Geniessen

Couscous mit Fenchel, Datteln und Orangen im Kopfsalat

24

Lauwarmer Quiche von Wintergemüsen, Frisch Geisskäse

24

Pochiertes Bio Ei, Krautstiel und 1 Gramm Alba Trüffel

38

Safran - Risotto mit Tempura Gemüsen

28

** * * * **

Vegetarisch complet 95.-

Vegetarisch complet mit Bio Ei und Trüffel 105.-

Jeder Gang kann à la carte bestellt werden

Süßes von Eder's

Tages Dessert: Nach Empfehlung

16

Schokoladen Ravioli, Agrumensalat und Sorbet

22

Türmchen vom Strudelteigblätter, Zimt und Mandarinen

24

Malheur von Centenario Concha Schokolade

Geschmorte Ananas Joghurt Eis

28

„ Klein und fein “

9.50

Diverse hausgemachte Sorbets 2 Kugeln

mit Edelbränden 22.-

mit Champagner 25.-

Von unserem Käselieferant: Hans Preisig Richterwil

Käseauswahl, mit hausgemachtem Früchte - 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.*