

*Geniessen mit allen Sinnen*

*Dreierlei vom Rind*

*Carpaccio, Tatar und Tataki im Sesammantel*

\* \* \*

*Bärenkrebs in Kadaifi Nudeln gebacken auf Ratatouille*

*Rouille Espuma*

\* \* \*

*Rosa gebratenes Lammcarré mit Schalottenconfits*

*, Kartoffelmousseline und Ofengemüse*

\* \* \*

*Käseauswahl mit hausgemachtem Früchte- und Nussbrot*

*oder*

*Joghurteis im Schokoladenmantel mit Kaki*

\* \* \* \* \*

*Menu 4 Gänge 125.-*

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

\* \* \* \* \*

*Gerne servieren wir Ihnen die Menus mit Weinbegleitung*

\* \* \* \* \*

## Niedertemperatur sous vide

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

*\*58\**

*Kalbsbäxli Swissprim Niedergegart 72° / 72h  
Kräftige Rotweinsauce, Kartoffelmousseline und Ofengemüse*

*\*55\**

## Austern Marennes-Oléron / Creusses Fines de Claires nach Ankunft

*- mit Speck und Tomaten 3 Stück 28.-*

*- mit Kräuter- und Schalottenvinaigrette 3 Stück 28.-*

*- Natur mit Zitrone und Pumpernickel 6 Stück 39.-*

*Austern im leichtgebundenem Weissweinsüppchen mit Kaviar 3 Stück 38.-*

*\* \* \**

## *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\**

*Rassiges Currysüppchen mit Gemüseflan*

*\*24\**

*Vollkorn - Brätling auf Ofengemüsen*

*\*28\**

*\* \* \* \* \**

*Vegetarisch complet 95.-*

*Jeder Gang kann à la carte bestellt werden*

## Süßes von Eder's

*Tages Dessert: Nach Empfehlung*

*\*16\**

*Joghurteis im Schokoladenmantel mit Kaki*

*\*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 Richterswil*

*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.*