

Menu
CHF 89.00

mit Weinbegleitung
pro Person
+ CHF 41.00

Preise inkl. MwSt.

Kulinarische
Schlittenfahrt
ins
2021



KULINARISCHES «ZWEIERLEI»:
4-GANG MENÜ, BEI DEM JEDER GANG
2 VERSCHIEDENE SPEISEN ANGERICHTET SIND

Hausgebeizter
Rauchlachs
mit Cranberry und 4 Forest Lucerne Org Bio Gin
winterlicher Blattsalat mit Randen-Sprossen
und Berner Küssli

Randen Proseccosuppe
mit Butterklösschenspiess
aufgeschäumte Pastinakensuppe
mit Chips und Kräuteröl

Duo vom Kalb und Rind
Kalbssteak mit Orangenöl und Apfelholzrauch gewürzt
Rindsentrecôte mit Bergwachholderkruste gebraten
Tannschösslignonigjus
Kartoffelgratin und Wintergemüse

oder

Knusprige Rolle
gefüllt mit Kürbis, Rosenkohl und Trüffel
Sweet Chilisaucе mit Wintergewürzen parfümiert
Süsskartoffelstampf mit Edamamebohnen
Kichererbsen-Spinat Momo mit Ahornsirup
an Mango-Gemüsesauce

Orangen-Panna Cotta
mit Zwetschgenkompott
Hausmariniertes Formaggini mit Kräuter-Nussbrösel
und Preiselbeeren Bergpfeffermarinade
Nussbrot

