

Vorspeisen

Wildwasser Crevetten auf Sauerteig- Focaccia mit Cognac-Mayonnaise, Petersilien-Öl und Tomatencrunch	28.00
Selleriecremesuppe mit getrockneten Aprikosen, Haselnuss und Kerbel	17.00
Tatar vom Schweizer Weiderind mit fermentiertem Pfeffer und gebratenem Markbein, Schnittlauch und Hausbrot	28.00
Baby-Lattich-Salat mit Bremgartener Rauchforelle, Ceasar-Dressing, Parmesan, Sanddorn und Speckcrème	22.00
Ravioli mit Hackbraten vom Alpensäuli, gebratenen Steinpilzen, Karottenpüree und Röstzwiebeln	25.00
Blattsalat vom Bauer Thurnheer mit Vinaigrette, Kernen und Kräuterquark	16.00

Hauptspeisen

Petersilie-Penne «Cinque-Pi» mit
Sbrinzcrème und getrockneten Tomaten 28.00

Ravioli mit Hackbraten vom Alpensäuli,
gebratenen Steinpilzen, Karottenpüree,
Röstzwiebeln 34.00

Pastetli aus französischem Blätterteig
mit Kalbsblankett, Pilzen, Zuckererbsen
und Ochsenherz-Rübli 42.00

Pastetli aus französischem Blätterteig
mit Zitronen-Estragon Rahmsauce und
Blumenkohl, Pilzen, Zuckererbsen und
Ochsenherz-Rübli 39.00

«Fischstäbli» mit Wildfang Kabeljau,
Forelle und Kartoffeln mit frischem
Spinat und Miso-Hollandaise 38.00

Tatar vom Schweizer Weiderind mit fermentiertem Pfeffer und gebratenem Markbein, Schnittlauch und Hausbrot	38.00
Kartoffelgnocchi mit Schlossbergkäse Apfel und Radicchio	28.00
Geschmorter Rindsbraten in Rotweinjus mit Rande, Apfel und Mohnspätzli	42.00
Gebratenes Zanderfilet auf Balsamicolinsen mit Grapefruit, Minze und Haselnuss	39.00
Rindsfilet vom Schweizer Weiderind mit Kaffeekruste und Pastinakenpüree, Flowersprouts und Kaffeekartoffeln	54.00

«Mami Menu»

ab 2 Personen

«Es wird gässä,
was uf de Tisch chunnt. »

4 Gänge	80.00
mit den beliebtesten Gerichten	p. P.

(mit Käse + 15.00)

(mit Dessert und Bettmümpfeli + 15.00)

Käse

Käseteller mit hausgemachtem
Früchtebrot

klein	15.00
gross	26.00

Dessert

Bananensplit "Multertor"	16.00
Bananeneis auf warmen Bananenkuchen mit Schokoladenspuma und Mandeln	
Karamalisierte Birnen mit luftigem Griechischem Joghurt, Thymian-Zitronenglace und Haferflocken	16.00
Rosmarin-Nussstengeli mit Bourbon- Zwetschge und Pfeffer-Orangenglace	14.00
Eiskaffee	14.00
Kugelglace (mit Rahm + 1.50) Vanille Schokolade Sauerrahm Kaffee Zitrone Sauerkirschen Zwetschgen	5.00

Deklaration

Weiderind, Alpensäuli, Geflügel und Kalbfleisch aus der Schweiz.

Kabeljau von den Färöerinseln, Forelle aus der Schweiz, Zander aus der Ostsee und Crevetten Wildfang aus Patagonien.

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

