












Stellen Sie sich Ihr Menü aus nachfolgenden Komponenten selber zusammen.  
Es gilt: pro Kugln 1 Menü-Auswahl für alle Gäste (mit vegetarischer/veganer Alternative)







## Apero

- Apéro Bronze:** Glühwein & Punsch, hausgemachte Grissinistangen  ..... 16.-
- Apéro Silber:** Negroni aus dem Fässli (6 cl pro Person), Crostini mit Tomaten/  
Knoblauch/Basilikum , Crostini mit Parmaschinken/Petersilie/Thymian..... 23.-
- Apéro Gold:** 1 Glas Champagner Deutz Brut Classic, Tuna Tataki mit  
Asia Salsa Verde, Kalbstatar mit weisser Trüffelcrème ..... 29.-
- Kinder Apéro:** 1 Tasse Apfelpunsch, Tannenbaumspiessli mit Blätterteig und  
Tomate , frittierte Karottenstäbli mit Kokospanade und Zitronenquark-Dip  ..... 10.-


## Vorspeisen

- Reichhaltige Salatschüssel** mit gluschtigen Zutaten zum selber Ergänzen ,  
mit Hausdressing  und Balsamicodressing  ..... 16.-
- Champagner-Crèmesuppe** mit Trüffel-Blätterteigstange  ..... 18.-
- Hausgemachte Rinds-Consommé** mit drei verschiedenen Einlagen..... 15.-  
Vegetarische/vegane Alternative: Hausgemachte Gemüsebouillon mit drei Einlagen   15.-
- Foie Gras Terrine** mit Birnen, Balsamico-Schalotten-Confit und Butter Brioche..... 32.-  
Vegetarische Alternative: Noix-Gras mit Birnen, Balsamico-Schalotten-Confit, Brioche  32.-

## Hauptgänge

- Fondue Chinoise à discrétion:**  
Rindshuft, Nierstück vom Niederglatte Edelsäuli und Crevetten,  
serviert mit 6 hausgemachten Saucen , Mixed Pickles , Pommes frites/Reis  . 65.-  
Vegane Alternative:  
Mariniertes «planted.chicken», geräucherter Tofu und Portobello Pilze  ..... 48.-
- Geschmortes Kalbs-Ossobuco** mit Gremolata, Gnocchi und Kräuter-Ofengemüse .... 55.-  
Vegetarische Alternative: Blumenkohl Wellington mit Gnocchi  ..... 38.-
- Coq au Vin vom Alpsteinpoulet** mit geschmortem Wurzelgemüse  
und Rosmarin-Kartoffeln ..... 48.-  
Vegetarische Alternative: Blumenkohl Wellington mit Gnocchi  ..... 38.-

## Desserts

- Schokoladenkuppel** mit Schoko- und Früctemousse, Bisquit, Meringue, Früchten  17.-  
Ohne Vorbestellung, vor Ort: Bestellen Sie Desserts à la carte