










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



## Apero

- Apéro Bronze:** Glühwein & Punsch, hausgemachte Grissinistangen  ..... 16.-
- Apéro Silber:** Negroni aus dem Fässli (6cl 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 selbst Ergänzen ,  
mit Hausdressing  und Balsamicodressing  ..... 16.-
- Champagner-Crèmesuppe** mit Trüffel-Blätterteigstange  ..... 18.-
- Kürbiscrèmesuppe** mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl  ..... 15.-
- Hausgeräucherter Swiss Alpine Lachs** mit Brioche, Meerrettich und Salatbouquet .... 26.-

## Hauptgänge

- Fondue Chinoise à discrétion:**  
Rindshuft, Schweinsnierstück und Crevetten,  
serviert mit verschiedenen Saucen , Mixed Pickles , Pommes frites/Reis  ..... 65.-
- Vegane Alternative:** Mariniertes «planted.chicken», geräucherter Tofu,  
Portobello Pilze  ..... 48.-
- Rinds-Brasato** mit glasierten Karotten und Kartoffelstock ..... 55.-
- Mistkratzerli** mit geröstetem Wurzelgemüse und Rosmarin-Kartoffeln ..... 48.-
- Blumenkohl-Käse-Medaillons** auf Safranrisotto  ..... 38.-

## Desserts

- Das Kugl-Trifle** Mascarponecrème und Maronimousse  
mit Schokocookies-Crumble und Kirschenkompott  ..... 17.-
- Ohne Vorbestellung, vor Ort:** Bestellen Sie Desserts à la carte