

## BROT

---

Tomate - Sbrinz, Mohn - Sesam, Haferflocken und Ciabatta.  
Täglich frisch gebacken, dazu servieren wir Kichererbsen - Salsa & Butter

## VORSPEISEN

---

|   |    |
|---|----|
| Kirchdorfer Baby NÜSSLERSALAT mit Champignons, Speck und Belperknolle | 23 |
| TACO "deluxe" vom Bündnerlachs mit Gewürzgurke und Wasabi             | 32 |
| „SAUGUT“ Nr.02 mit Bucatini, Onsen - Ei und Parmesan                  | 34 |
| ENTENLEBER <sup>3</sup> mit Pflaume und Crumble 1/2019                | 37 |

## HAUPTGERICHTE

---

|   |         |
|---|---------|
| Aromatische GERSTEN DIM SUM mit Wintergemüse und Muskatkürbis   | 45      |
| Bodensee ZANDER mit gebratenem Fenchel, Grapefruit und Chardonnayschaum                                       | 56      |
| CHATEAUBRIAND (ab 2P.) Butterzartes Simmentaler Rindsfilet<br>Estragon – Buttersauce und das Beste vom Winter |         |
| I Service   | p.P. 62 |
| II Service  | p.P. 74 |

## KÄSE

---

|  |    |
|--|----|
| BRIE DE MEAUX gefüllt mit Hartlisberger - Trüffel und Olivenöl | 18 |
|--|----|

## DESSERTS

---

|  |         |
|--|---------|
| MERINGUE GLACE trifft Vieille Prune & Orange                               | 21      |
| FIRE & ICE mit Kaffee, Schokolade & Preiselbeer                            | 21      |
| Zartschmelzende Caramel EISPRALINEN mit Fleur de Sel                       | 9       |
| Hausgemachte EISSORTEN:<br>Birne, Bourbon - Vanille, Schokolade, Zwetschge | Kugel 6 |

TACO "deluxe"  
vom Bündnerlachs mit Gewürzgurke und Wasabi

\* \* \* \* \*

„SAUGUT“ Nr.02  
mit Bucatini, Onsen - Ei und Parmesan

\* \* \* \* \*

TAFELSPITZ  
vom Simmentaler Beef „22 Std. veredelt“  
Schmorgemüse und knusprige Lauch - Kartoffel

\* \* \* \* \*

BRIE DE MEAUX  
gefüllt mit Hartlisberger - Trüffel und Olivenöl

oder

FIRE & ICE  
mit Kaffee, Schokolade & Preiselbeer

Menü ab 2 Personen

4 Gang à 114  
3 Gang à 95

(Gerne servieren wir Ihnen das Menü auch Vegetarisch)

#### RARITÄT

Wünschen Sie Ihren Hauptgang mit **Wagyu Beef**  
von der Familie Mühlemann aus Schwarzenegg  
„Entrecôte - Double“ Aufpreis Menü p.P. à 32

Geniessen Sie einen kulinarischen  
**STREIFZUG „DELUXE“**  
durch unsere Speisekarte.

(ab 2 Personen)

7 Gang Menü p.P. à 159  
(Bestellung bis 19:00h)

Unsere Küche ist modern und basiert doch auf dem klassischen Handwerk.  
Es ist die Liebe zum Produkt und zu den klaren Aromen der Region,  
die unsere Küche auf das Wesentliche reduziert.

Wir fühlen uns den besten Produkten unsere Natur verpflichtet,  
wobei der Eigengeschmack zu jeder Zeit an erster Stelle steht.

Rolf Fuchs mit D. Rohrbach, V. Oppliger, L. Brühwiler und L. Loosli,