

Geniessen erleben

Unsere Küche ist modern
&
basiert doch auf dem klassischen Handwerk.

Es ist die Liebe zum Produkt & zu den klaren Aromen der Region,
die unsere Küche auf das Wesentliche reduziert.

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

Rolf Fuchs mit
L. Heiniger, C. Rietzo, J. Müller, J. Rufer
A. Künzler, N. Jost



JRE

Menü

TATAR vom Limousin **RIND**
Sellerie, Endivie und Macadamia Nuss

* * * * *

ALPEN ZANDER
mit Meerrettich, Lauch und Birne

* * * * *

OBERLÄNDER KALB vom Margoni Grill
Schaum von gerösteten Shiitake Pilzen
Schwarzwurzeln, Dim Sum von Ricotta & Winterspinat

* * * * *

BRIE DE MEAUX
gefüllt mit Hartlisberger - Trüffel und Olivenöl

und / oder

MERINGUE *deluxe*
mit Pink Grapefruit, Joghurt & Sorbet

Menü 4 Gang à CHF 122.-
Menü 5 Gang à CHF 139.-
1-2 Surprise Gang à CHF 23.-

Preise inkl. 7.7% MWST