

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
C. Raetz, J. Müller, J. Rufer
A. Künzler, N. Jost



Menü

FUCHS GRUSS

* * * * *

TATAR von Steffisburger **BACHFORELLE**
Sauerklee, Safran und rosa Grapefruit

* * * * *

Glasierte **MAISPOULARDE**
mit Morcheln jungen Erbsen und vin jaune

* * * * *

OBERLÄNDER KALB vom Margoni Grill
Bratenjus mit Thymian
gebackenes Knusper - Landei
Belper Spargel

* * * * *

BRIE DE MEAUX
gefüllt mit Hartlisberger - Trüffel und Olivenöl

und / oder

ROSENKÜCHLEIN "deluxe"
mit Joghurt, Basilikum & Erdbeer

Menü 4 Gang	à CHF 125.-
Menü 5 Gang	à CHF 144.-
1-2 Surprise Gang	à CHF 25.-

Preise inkl. 7.7% MWST