

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

* * * * *

GLÜX SHRIMPS *Organic* im Reisknuspermantel
mit Apfel & Rettich

* * * * *

Frutiger **EGLIFILET**
Steinpilz -Tortelloni mit Lauch, Muskatkürbis
Beurre blanc mit Safran & Zitrone

* * * * *

GEWÜRZ - LAMM ²
confierte Sommer Tomate
Haselnuss - Topinambur & luftiger Kartoffelschaum

* * * * *

BRIE DE MEAUX
gefüllt mit Hartisberger - Trüffel und Olivenöl

und / oder

CARAMEL TOFFEE *Deluxe*

Birne, Tahiti - Vanille & Preiselbeer

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

Preise inkl. 7.7% MWST