

Geniessen erleben

Unsere Küche vereint das Beste
aus der modernen und klassischen Handwerkskunst.
Wir legen großen Wert auf die Liebe zum Produkt
und die klaren Aromen der Region.

Dabei konzentrieren wir uns darauf,
das Wesentliche zu betonen
und unsere Gerichte auf das Nötigste zu reduzieren.

Wir sind stolz darauf, uns den besten Produkten unserer Natur zu verpflichten
und den Eigengeschmack jeder Zutat in den Vordergrund zu stellen.

Durch diese Philosophie möchten wir unseren Gästen
ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis bieten.

Rolf Fuchs mit
C. Raetz, J. Rufer, A. Künzler, N. Jost

Menü

FUCHS GRUSS

* * * * *

«ESPRIT THAI»

Alpen Lachs | Gurke | Mango Calipso

* * * * *

MACCHERONI CHARTREUSE *"boeuf braise"*

confiertes Eigelb | luftiger Parmesan

* * * * *

Knochengereiftes **BBQ SCHWEIN** ²

Babylattich | Mais | Paprika
Kartoffelschaum

* * * * *

BRIE DE MEAUX

Hartlisberger - Trüffel | Olivenöl

und | oder

MERINGUE *"Deluxe"*

Ananas | Joghurt | Thai Basilikum

Menü 4 Gang à CHF 130.-

Menü 5 Gang à CHF 150.-

Surprise Gang à CHF 28.-

Preise inkl. 8.1% MWST