

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
Urosli, J. Rufer, N. Jost, G. Richter



Menü

FUCHS GRUSS

* * * * *

Steffisburger **BACHFORELLE**
Kohlrabi | Schnittlauch | Finger limes

* * * * *

Glasierte **SCHWEINEBACKE**
geräuchte Hollandaise
Umami - Bouillon | eingelegter Rettich

* * * * *

Appenzeller **ENTENBRUST**
Rahmwirsing | Entenconfit | Kartoffelschaum

* * * * *

BRIE DE MEAUX
Hartlisberger - Trüffel | Olivenöl

und / oder

FELLENBERGER ZWETSCHGE *Deluxe*
Hibiskus | Sauerrahm

* * * * *

SCHLUSS GRUSS

Menü 4 Gang	à CHF 140.-
Menü 5 Gang	à CHF 160.-
Surprise Gang	à CHF 28.-

Preise inkl. 8.1% MWST