

# 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

\* \* \* \* \*

#### Alpen **EGLI**

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

### **BROMBEERE** "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