

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



Menü

FUCHS GRUSS

* * * * *

SURF & TURF *Deluxe*

Kalb | Glühshrimps | Buttermilch | Brennessel

* * * * *

BRASATO CHARTEUREUSE

Confiertes Eigelb | luftiger Parmesanschaum

* * * * *

KRÄUTER LAMM

Belper Spargel | junge Erbsen
knusprige Amandin Kartoffel | Piment d' Espelette

* * * * *

BRIE DE MEAUX

Hartlisberger - Trüffel | Olivenöl

und / oder

VANILLE - INGWERSCHAUM

Rhabarber - Semmifredo

* * * * *

SCHLUSS GRUSS

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

Preise inkl. 8.1% MWST