



MENU
by Michael Schuler
(FREITAG & SAMSTAG)

3 HÄPPLI
IN DER LOUNGE MIT LIVE PIANO MUSIK



TOMATENSALAT | BUTTERMILCH | BASILIKUM
CARABINERO



JAKOBSMUSCHEL | FENCHEL | ORANGE | BOTTARGA



CONFIERTES EIGELB | SPINAT | KARTOFFEL
BELPER KNOLLE

KAVIAR AUFPREIS 40 p.P.



ZANDER | BOHNE | PFIFFERLINGE
SCHWARZER KNOBLAUCH



DREIERLEI VOM KALB | KAROTTE
ROTES CURRY | PAPAYA



KÄSEAUSWAHL



APRIKOSE | CHEESECAKE | SAUERKLEE | HEFE

5 GÄNGE INKLUSIVE HÄPPLI
7 GÄNGE INKLUSIVE HÄPPLI

174
192



MEET OUR CHEF
(DIENSTAG BIS DONNERSTAG)

VORWEG

KRONE SALAT | NÜSSE | RADIESSCHEN
18
KÜRBISSUPPE | GARNELE | KÜRBISKERNE
GARTENKRESSE
26
KALBSZUNGENSALAT | SAUERRAHM | SENF
26

ZWISCHENREIN

STEINPILZ RISOTTO | BELPER KNOLLE
38
BBQ BLUMENKOHL | ERDNUSS | KORIANDER
COESLAW
34
SPAGHETTI | CARBONARA | WACHTELEI
36

FISCH

WOLFSBARSCH | WIRSING | BRAMATA
SPECK BEURRE BLANC
56

FLEISCH

RINDERFILETSPITZEN | WILDER BROKKOLI | KARTOFFEL
54

VEGETARISCH

GESCHMORTE AUBERGINE | FETA | COUSCOUS
48

ZUM SCHLUSS

SCHOKOMOUSSE | ERDBEERE | SORBET
21
TARTE | FRISCHKÄSECREME | CASSIS SORBET
21



CHEF MICHAEL SCHULER

«MEINE KÜCHE IST VON FRANZÖSISCHEN
KLASSIKERN INSPIRIERT, DIE UNVERKENNBAR
DURCH MEINE REISEN NACH THAILAND
BEEINFLUSST IST. DIE ERFRISCHENDE
KOMBINATION AUS FRANZÖSISCHEN UND
GUTEN, REGIONALEN PRODUKTEN ERFREUT UND
MOTIVIERT MICH TÄGLICH.»



ICH FREUE MICH AUF IHREN BESUCH!

WIR BEZIEHEN UNSERE ROHPRODUKTE VON AUSGESUCHTEN QUALITÄTSLIEFERANTEN IN DER SCHWEIZ. HERKUNFTSDEKLARATION FÜR FLEISCH: WIR
VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH SCHWEIZER FLEISCH (AUSNAHMEN VERMERKT). ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF & INKLUSIVE 8.1 % MWST. | 10.09.2024