

## Degustationsmenu "Aqua"

Nüsslisalat mit Pistazienkernöl "vom Fass" und Balsamico  
Goujons vom Saiblingfilet  
CHF 17.50

\*\*\*\*\*

Grüne Curryschaumsuppe mit Riesencrevetten  
CHF 16.50

\*\*\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln auf Wirsingbeet  
mit Wildreis  
CHF 21.–

\*\*\*\*\*

Gebrautes Loup de Mer- Filet  
auf Ratatouille und Naturekartoffeln  
CHF 40.–

\*\*\*\*\*

Käseteller  
CHF 13.50

oder

Zwetschgenkompott mit Sauerrahmglace  
CHF 13.50

Menu mit zwei Vorspeisen

CHF 82.–

Menu mit drei Vorspeisen

CHF 96.–

*In unserer Küche werden stets Frischprodukte verwendet. Es liegt uns am Herzen, für Sie, immer auf eine einwandfreie Qualität der Produkte zu achten.*

*Alle Preise inklusive 8% MwSt*

Oktober 2017

## Degustationsmenu "Terra"

*Geräuchte Entenbrust auf Salanova mit Feigen  
an einem Walnussdressing "vom Fass"*  
CHF 18.50

\*\*\*\*\*

*Steinpilzcremesuppe mit Blätterteig Flüte*  
CHF 16.50

\*\*\*\*\*

*Gebratene Taubenbrust auf einem Traubenrisotto*  
CHF 24.–

\*\*\*\*\*

*Zartes Rindsfilet auf hausgemachten Ricotta-Kürbisravioli  
und kurz sautierten Eierschwämmli*  
CHF 54.–

\*\*\*\*\*

*Käseteller*  
CHF 13.50

oder

*Zwetschgenkompott mit Sauerrahmglace*  
CHF 13.50

*Menu mit zwei Vorspeisen*  
*Menu mit drei Vorspeisen*

CHF 94.–  
CHF 110.–

*Alle Preise inklusive 8% MwSt*