

MENÜ VOM CHEFKOCH
CHF 72.-

VOM 22. APRIL BIS 4. MAI 2025

Carpaccio von der
Jakobsmuschel Sellerie-Remoulade

Gänseleberpastete im Teigmantel

Kalbsbraten bei Niedrigtemperatur
gegart Schwarze Knoblauch-Jus Gemüse
der Saison Würzige Kartoffelspalten

Erdbeer-Rhabarber-
Kuppeltörtchen Gebäckbrösel

VOM 5. BIS 18. MAI 2025

Gebeizte Lachsforelle
nach Art des Hauses

Spargel-Duo
Sauce Béarnaise
Dörrfleisch-Chips

Wandersaibling
Sauce Armoricaine
Möhren mit Kreuzkümmel-Glasur
Dinkel-Pilaw

Klassisches Tiramisu

VOM 19. MAI BIS 1. JUNI 2025

Endivienstreifen
Cremiger Blauschimmelkäse Walnussplitter

Wandersaibling-Ravioli
Süßsaure Schaumsauce

Schweinefilet, Morchelsauce
Kartoffelgratin
Auberginen mit Parmesankruste

Arme Ritter
Gesalzene Karamellcreme Vanilleeis

VOM 2. BIS 15. JUNI 2025

Gemischter, griechischer Salat

Gebackenes Zupffleisch vom Schwein
Sauce gribiche

Steinbuttfilet
Kurkumasauce
Gnocchi und Spinatbeilage

Cremiges Pfirsich-Dessert
Knuspriges Keksgebäck



MENÜ VOM CHEFKOCH

CHF 72.-

VOM 16. BIS 29. JUNI 2025

Entenbrustspieß nach Yakitori-Art

Ananas-Apfel-Lachstartar
Wasabi-Guacamole

Entenbrustpastete „Muroise“
Kaffeesauce
gefüllte Tomaten nach
provenzalischer Art Maispüree

Baiser-Kugeln im Erdbeer-Look

VOM 30. JUNI BIS 13. JULI 2025

Guacamole

Rindercarpaccio
Basilikumöl und gehobelter Parmesan

Seeteufelmedaillon in Weinschaum
Gemüse-Chop-Suey Pastarisotto aus
Fregula-Nudeln

Kirschkuchen
Cremiges Verbenen-Dessert
Vanilleeis

VOM 14. BIS 27. JULI 2025

Sellerie-Apfel-Remoulade
Garnelen in Rosa-Pfeffer-Honig

Felchen-Rillettes mit Salzzitronen
Mesclun, Himbeer-Vinaigrette

Saltimbocca vom Kalb, Salbeisauce
Cremiges Parmesanrisotto

Bayerische Creme mit Honigmelone
Karamell-Aprikosen mit
Szechuanpfeffer

VOM 28. JULI BIS 10. AUGUST 2025

Kalbsrolle mit Brillat-Savarin

Tomate-Mozzarella-Trio
Basilikumcreme

Oktopus-Tentakel, Sauce vierge
Sepia-Tagliatelle
Paprika-Piperade

Kuppeltörtchen mit Amarenakirsche
Haselnuss-Dacquoise
Bourbon-Vanille-Schaum



MENÜ VOM CHEFKOCH
CHF 72.-

VOM 11. BIS 24. AUGUST 2025

Arancini

Vitello tonnato

Gebratenes Lammrippchen
Drillinge
Gemüse-Tian

Baba au Limoncello
Schlagsahne

VOM 25. AUGUST BIS 7. SEPTEMBER 2025

Ziegenkäse-Panna-Cotta
Rote-Bete-Sauce

Tataki vom Rind, Rucolabett
Johannisbeer-Vinaigrette

Gebratenes Schwertfischfilet
Zitronenbutter, Ratatouille mit
Pfefferminze, Quinoa-Trio

Cremiges Koriander-Dessert
Pistazien-Financier

VOM 8. BIS 21. SEPTEMBER 2025

Kürbisravioli

Halbgegarte Gänseleberpastete
Getoastetes Gewürzbrot
Feigen-Chutney

Rindsragout
Cremige Polenta Pastinakengemüse
aus der Pfanne

Cremiges Weinbergpfirsich-Lavendel-
Dessert Auf feinherbem Palet Breton

VOM 22. SEPTEMBER BIS 13. OKTOBER 2025

Blumenkohl-Cremesuppe
Eingelegte Pfifferlinge, Haselnusssplitter

Kleiner Salat mit geräucherter Entenbrust
Gebratenen Birnen und
Preiselbeerkonfitüre

Felchenfilet mit Pfifferlingen Kürbispüree
Beilage aus seltenen Gemüsesorten

Crumble auf pikant gebratener Ananas
Schaumige Sahnesauce, Ingwereich



MENÜ FÜR KLEINE MATROSEN (6-12 JAHRE)

Paniertes Hähnchenfilet,
Pommes frites
Kleines Baiser
Doppelrahm aus Gruyère
Rote Früchte oder Eis

20.00

oder

Half Chef's Menü

36.00

