



## **SAISONMENÜ** WINTERGARTEN-PERGOLA

In Randen und Gin gebeizter Lachs aus Lostallo  
mit Erbsensprossen, Wasabi und Apfel-Ingwer-Vinaigrette

—

Safranschaumsuppe

—

Frische Tagliatelle an Trüffelsauce  
mit sautierten Steinpilzen und Pecorino di Tartufo

—

Entrecôte vom Mulwarra Beef mit schwarzem Gold  
begleitet von Petersilienwurzelpüree  
und Rainbow-Karotten mit Tresterhonig glasiert

—

Käsevariation von Jumi  
«cirone» und «appenberger alt»  
begleitet von Feigensenf und «tannschösslig» Honig  
dazu «ligu lehm»

—

Süsse Verführung  
Nougat – Basilikum - Pistazie

**Menü in vier Gängen (nach Wahl) CHF 90.00 pro Person**

**Menü in fünf Gängen (nach Wahl) CHF 99.00 pro Person**

**Menü komplett CHF 111.00 pro Person**

**Gerne servieren wir Ihnen das Saisonmenü abends ab 18.00 Uhr**



## VEGETARISCHES SAISONMENÜ WINTERGARTEN-PERGOLA

Randencarpaccio mit Gin und Kürbiscreme,  
Erbsensprossen, Wasabi und Apfel-Ingwer-Vinaigrette

—

Safranschaumsuppe

—

Frische Taglitelle an Trüffelsauce  
mit sautierten Steinpilzen und Pecorino di Tartufo

—

Gefüllte Brikteigblume gefüllt mit Belugalinsen und «Schneeflöckli»-Käse  
begleitet von Morcheln und Petersilienwurzelpüree  
dazu Rainbow-Karotten mit Tresterhonig glasiert

—

Käsevariation von Jumi  
«cirone» und «appenberger alt»  
begleitet von Feigensenf und «tannschösslig» Honig  
dazu «ligu lehm»

—

Süsse Verführung  
Nougat – Basilikum - Pistazie

**Menü in vier Gängen (nach Wahl) CHF 61.00 pro Person**

**Menü in fünf Gängen (nach Wahl) CHF 71.00 pro Person**

**Menü komplett CHF 83.00 pro Person**

**Gerne servieren wir Ihnen das Saisonmenü abends ab 18.00 Uhr**