



Suppen

Erbsenschaumsüppchen mit Croûtons und Minzöl	14
Trüffel-Kohlrabi-Suppe	19

Vorspeisen

Schichtbutter mit 6 Alpenkräutern, Olivenöl und Hausbrot	9
Gemischter Bären-Salat mit Rohkost, Früchten und Knusper-Crunch	16
Fenchelsalat mit Orangen, Pfeffer, Olivenöl und karamellisierten Baumnüssen	16
Markbeinknochen im Ganzen mit Fleur de Sel und frischem Schnittlauch, ca. 20 Min. Wartezeit	26
Schweinebauch Happy New Year mit eingelegtem Kürbis süss-sauer und Honig-Balsamico-Lack	26



Zwischengänge und Apéro-Snacks

6 Falsche Schnecken Vampir vom Rinderfilet mit kräftiger Kräuterbutter, Cognac und Baguette	29
Strammer Max, Hausbrot in Zwiebelroyal, sautierte Kräuterpilze, Schinken und Spiegelei	26

Hauptgänge

Bandnudeln mit Zitronen-Velouté, rosa Pfefferbeeren, Lachswürfel und Dill	39
Bandnudeln vegetarisch mit Blaubeeren und Kräuterseitlingen	32
Skrej auf Beluga-Spinat-Linsen, Meeresspargel und Beurre Blanc	49
Coq au Vin mit Schmorgemüse, geräuchertem Kartoffelschaum und Kartoffelbaumkuchen	42



Hauptgänge

Langsam geschmorte und geräucherte Lammhaxe 59
auf Rosmarinpolenta und Ziegenkäsecreme

Flank Steak vom Rind mit Pico de Gallo Salsa aus 49
Mexico und Pommes Frites

Desserts

Affogato 10

„Evas Versuchung“, mit Marzipan und Mousse 16
gefüllter Apfel plus die Schlange

French Toast mit Jogurt-Glace, Blaubeeren und 14
Holunderblütensirup

Sbrinz-Würfel mit Feigensenffrüchten 10



Herkunftsdeklaration von A-Z

Brot – Schweiz

Flank Steak Rind – Schweiz

Gemüse – Schweiz

Kalbsrücken – Schrofen Kreuzlingen

Kalbsschwanz – Schrofen Kreuzlingen

Kochschinken Schwein – Schweiz

Lachs – Norwegen & Schottland

Lammhaxe – Schrofen Kreuzlingen

Markbeinknochen – Schrofen Kreuzlingen

Poulet – Schweiz

Rinderfilet – Schweiz

Sbrinz – Schweiz

Schweinebauch – Schweiz

Skrej – Wildfang, Fanggebiet FAO27 Northeast Atlantic

Ziegenkäse – Schweiz