

# GENUSSMENÜ

Rindstatar vom Brienzer Bio Rind / Familie Thöni  
Eigelbspähre / Pesto Zopf / Rüebl-Kaffee-Gel / Süsskartoffel Ceviche  
Petersilien-Gel / eingelegte Rote Zwiebeln



Karamellisiertes Seeländer Blumenkohl Süsspchen  
Piemonter geröstete Haselnüsse & Hasselnuss-Öl / Haslitaler Speck



Erfrischender Kokos Sud mit Ingwer  
Vodka Grey Goose VX / Mango Sorbet



Filet vom Alpsäuli im Wiesenkräutermantel  
& glasierter Schweinebauch 36 Stunden Sous-Vide gegart  
Glasierter Artischockenherzen / gelbes Blumenkohlpuée mit Ivoire Schokolade veredelt  
Preiselbeeren-Gel / Alprahm-Jus Schäumchen mit grünem Pfeffer  
Cremiges Aquerello Kokos-Kürbis Risotto mit Mango & geröstete Kürbiskerne



Bratapfel mit Tonkabohne  
Apfel-Zimt Gelee mit Apfelwürfel / Honig-Mascarpone  
Granny Smith / Tonkabohnen Trüffel / Vanille-Zimt Eis / kandierte Orangenzesten



Chefs Käse Variation  
Auserlesener Käse aus der Schweiz / Garnituren

4-Gang Genussmenü	à CHF 91.00
5-Gang Genussmenü	à CHF 102.00
6-Gang Genussmenü	à CHF 117.00



Chef de Cuisine Roman Crkon

# VEGETARISCHES GENUSSMENÜ

Veganes Gemüse-Tatar  
Avocadopähre / Rüebli-Kaffee-Gel / Süsskartoffel Ceviche  
Petersilien-Gel / eingelegte Rote Zwiebeln / violette Kartoffelchips



Karamellisiertes Seeländer Blumenkohl Süsspchen  
Piemonter geröstete Haselnüsse & Hasselnuss-Öl



Erfrischender Kokos Sud mit Ingwer  
Wodka Grey Goose VX / Mango Sorbet



Cremiges Aquerello Kokos-Kürbis Risotto mit Mango  
Gebakener Hokkaido Kürbis & Püree mit Marzipan und Amaretto parfümiert  
Geröstete Kürbiskerne / Earl Grey Tee-Zwetschge / Baby Kräuterseitling  
Hausgemachte Safran Falafel / Randen-Zwiebel Crunch



Bratapfel mit Tonkabohne  
Apfel-Zimt Gelee mit Apfelwürfel / Honig-Mascarpone  
Granny Smith / Tonkabohnen Trüffel / Vanille-Zimt Eis / kandierte Orangenzesten



Chefs Käse Variation  
Auserlesener Käse aus der Schweiz / Garnituren

4-Gang Genussmenü	à CHF 81.00
5-Gang Genussmenü	à CHF 92.00
6-Gang Genussmenü	à CHF 107.00



Chef de Cuisine Roman Crkon