



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Zunft-Menu

**Neue Kreationen von Andreas Uebersax
und seinem Küchen-Team**

ab 24. April 2024

Amuse Bouche

Lachstatar | Gurke | Wasabi

Salmon tatar | Cucumbre | Wasabi

Tartar de saumon | Concombre | Wasabi

Pastinaken-Birnen Suppe | Ziegenkäseglace

Parsnip pear soup | Goat cheese ice cream

Crème de panais et poire | Glace au fromage de chèvre

Seeteufel | Safranrisotto | Tomaten | Cremolata

Monkfish | Saffron risotto | Tomato | Cremolata

Baudroie | Risotto au safran | Tomates | Cremolata

Lammentrecôte | Tessiner - Polenta | Bohnen | Speck

Lamb entrecote | Polenta | Beans | Bacon

Entrecôte d'agneau | Polenta | Haricots | Lard

Basilikum | Erdbeer | Macadamia

Basil | Strawberry | Macadamia nuts

Basilic | Fraise | Macadamia

oder

Dreierlei Käse

Cheese-Trilogy

Trilogie de fromage

CHF 115.00

Letze Bestellung am Mittag bis 13.00 Uhr

Letzte Bestellung am Abend bis 20.30 Uhr

Weinset

**Gerne servieren wir Ihnen zu jedem Gang unseres Zunft-Menus
den passenden Wein**

Zunftmenu-Weinset mit 5 Weinen zu CHF 48.00 pro Person

Deklaration:

Lamm: Australien | Lachs : Norwegen | Seeteufel: Schottland | Brot: Schweiz