



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Zunft-Menu

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

ab 13. November 2024

Amuse Bouche

Rotkohl | Orange | Wilder Rosenkohl

Red cabbage | Orange | Flower sprouts

Chou rouge | Orange | Choux de Bruxelles sauvage

Maronisuppe | Wildschweinschinken

Chestnut soup | Wild boar smoked ham

Crème aux marrons | Jambon cru de sanglier

Saiblingsfilet | Zitronen-Malfatti | Champagner-Sauerkraut

Mountain trout fillet | Lemon Malfatti | Champagne sauerkraut

Filet d 'omble chevalier | Malfatti au citron | Choucroute au champagne

Duo vom Schwein | Amber-Biersauce | Kartoffel-Zwiebelpurée | Karotten

Duo of pork | Amber beer gravy | Mashed potato with onions | Carrots

Duo de porc | Sauce à la bière ambrée | Purée de pommes de terre et oignons | Carottes

Brownie | Salzkaramell | Süssmost

Brownie | Salted caramel | Apple juice

Brownie | Caramel au sel | Jus de pomme

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:

Wildschwein: Deutschland | Schwein: Schweiz | Saibling: Island | Brot: Schweiz