



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Zunft-Menu

Neue Kreationen von Andreas Uebersax und seinem Küchen-Team

ab 11. Dezember 2024

Amuse Bouche

Lachsforelle | Apfel | Dill | Buttermilch

Salmon trout | Apple | Dill | Buttermilk

Truite saumonée | Pomme | Aneth | Babeurre

Petersilienwurzelsuppe | Riesenkrevette

Parsley root soup | Giant prawn

Crème aux racine de persil | Crevette géante

Wolfsbarsch | Safransauce | Risotto | Zucchetti | Tomato

Seabass | Saffron sauce | Risotto | Zucchini | Tomato

Loup de mer | Sauce au safran | Risotto | Courchette | Tomate

Rindsentrecôte | Rotweinjus | Süsskartoffel | Bimi Brokkoli

Beef sirloin | Red wine gravy | Sweet potatoe | Bimi broccoli

Entrecôte de boeuf | Jus au vin rouge | Patate douce | Bimi brocoli

Blätterteig | Quitte | Tonkabohne

Puff pastry | Quince | Tonka bean

Mille feuille | Coing | Fève de tonka

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:

Rindfleisch: Irland | Lachsforelle: Italien | Riesenkrevette: Vietnam | Wolfsbarsch: Nordost-Atlantik | Brot: Schweiz