



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Zunft-Menu

Neue Kreationen von Andreas Uebersax und seinem Küchen-Team

ab 22. Januar 2025

Amuse Bouche

Poulet | Urkarotte | Portulak

Chicken | Purple carrot | Purslane

Poulet | Carotte violette | Pourpier

Fenchel-Safransuppe | Geräucherte Forelle

Fennel saffron soup | Smoked trout

Crème de fenouil au safran | Truite fumée

Skrei | Hummerbisque | Schwarzer Reis | Spinat

Winter cod | Lobster bisque | Black rice | Spinach

Cabillaud d'hiver | Bisque de homard | Riz noir | Épinards

Lammrücken | Kräuterkruste | Weisse Polenta | Bohnen

Lamb sirloin | Herb crust | White polenta | Beans

Carré d'agneau | Croûte aux herbes | Polenta blanche | Haricots

Ananas | Kaffee | Joghurt

Pineapple | Coffee | Yoghurt

Ananas | Café | Yogourt

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:

Poulet: Schweiz | Forelle: Dänemark | Skrei: Norwegen | Lamm: Wales | Brot: Schweiz