



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Zunft-Menu

Neue Kreationen von Andreas Uebersax und seinem Küchen-Team

ab 02. April 2025

Amuse Bouche

Lachsforelle | Radieschen | Avocado

Salmon trout | Garden radish | Avocado

Truite saumonée | Radis | Avocado

Blumenkohlsuppe | Chorizo

Cream of cauliflower soup | Chorizo

Crème de choufleur | Chorizo

Rotbarbenfilet | Safranrisotto | Morcheln | Kräuteröl

Red mullet | Saffron risotto | Morels | Herb oil

Rouget | Risotto au safran | Morilles | Huile aux fines herbes

Kalbssteak | Zitronenkruste | Bärlauchstock | Karotten

Lemon crusted veal steak | Mashed potatoes with wild garlic | Carrots

Steak de veau en croute de citron | Pommes purée à l'ail d'ours | carottes

Erdbeeren | Schokolade | Meringue | Rhabarber

Strawberries | Chocolate | Meringue | Rhubarbe

Fraises | Chocolat | Meringue | Rhubarbe

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:

Lachsforelle: Italien | Rotbarbe FAO 71 | Brot: Schweiz