



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Zunft-Menu

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

ab 16. April 2025

Amuse Bouche

Ricotta | Erbsen | Bärlauch

Ricotta cheese | Peas | Wild garlic

Ricotta | Petits pois | Ail d'ours

Zitronengras-Kokos Suppe | Jakobsmuschel

Lemongrass-coconut soup | Scallop

Crème à la citronnelle et noix de coco | Coquille St.Jaques

Rotbarbenfilet | Safranrisotto | Morcheln | Kräuteröl

Red mullet | Saffron risotto | Morels | Herb oil

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

Kalbssteak | Zitronenkruste | Bärlauch-Kartoffelstock | Karotten

Lemon crusted veal steak | Potato mash with wild garlic | Carrots

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

Karotte | Frischkäse | Passionsfrucht

Carrot | Cream cheese | Passion fruit

Carotte | Fromage frais | Fruit de la passion

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:

Jakobsmuschel: Nordwestpazifik | Kalb: Schweiz | Rotbarbe: Westpazifik | Brot: Schweiz