



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Zunft-Menu

Neue Kreationen von Andreas Uebersax
und seinem Küchen-Team

ab 27. August 2025

Amuse Bouche

Hausgeräuchertes Säuli, Kürbis-Variation, Thymian

Home-smoked pork, pumpkin variation, thyme

Cochonnet fumé maison, variation de courges, thym

Pastinaken-Cremesuppe mit Haselnussglacé

Parsnip cream soup with hazelnut ice cream

Crème de panais avec glace aux noisettes

Gebratene Riesencrevetten, Hummerschaum, Sepia-Risotto, Salicorne

Pan-fried king prawn, lobster foam, sepia risotto, salicorne

Crevettes géantes poêlées, mousse de homard, risotto aux sépia, salicorne

Geschmorte Lammhuft, Linsen-Dal und Naan

Braised lamb rump, lentil dal and naan

Croupe d'agneau braisée, dal de lentilles et naan

Grüner Apfel, Sauerrahm und Zitronenmelisse

Green apple, sour cream, and Lemon balm

Pomme verte, crème aigre et mélisse citronnée

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-Menüs
den passenden Wein**

Zunftmenu-Weinset mit 5 Weinen zu CHF 48.00 pro Person

Deklaration:

Riesencrevetten: Vietnam | Schwein: Schweiz | Lammt: WehlsLamb Wales | Brot: Schweiz

*Die Speisen in dieser Karte werden vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien
des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Produkte mit einem Stern (*).*