



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Zunft-Menu

Neue Kreationen von Andreas Uebersax und seinem Küchen-Team

ab 24. September 2025

Amuse Bouche

Goldbrasse mit Fenchel, Orange und Safran

Sea-bream with fennel, orange and saffron

Dorade royale à l'orange, fenouil et safran

Rote-Linsensuppe mit Joghurtglace

Red lentils soup with yogurt ice cream

Crème de lentilles rouge, glace au yaourt

Seezungenfilet, Kürbisragout und Pesto, Gnocchi

Sole fillet, pumpkin ragout and pesto, gnocchi

Filet de sole, ragout et pesto de potiron, gnocchi

Kalbssteak mit Maronikruste, Kartoffel-Duett

Veal steak with chestnut crust, potato duett

Steak de veau en croute de marrons, duo de pommes de terre

Ananas | Rum | Rosa Pfeffer

Pineapple | Rhum | Pink Pepper

Ananas | Rhum | Poivre rosé

oder

Dreierlei Käse

Cheese-Trilogy

Trilogie de fromage

CHF 115.00

Letzte 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:

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 (*).