



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Zunft-Menu

Neue Kreationen von Andreas Uebersax
und seinem Küchen-Team

ab 8. Oktober 2025

Amuse Bouche

Kalbstatar | Kräuterseitling | Wurzelgemüse

Veal tartar | King oyster mushrooms | Root vegetables

Tartare de veau | Pleurotes | Légumes-racines

Kürbis-Kokossuppe | Ricotta-Kürbis Bällchen

Pumpkin coconut soup | Ricotta-pumpkin dumplings

Soupe au potiron et à la noix de coco | Boulettes de ricotta et potiron

Hummerschwanz | Jakobsmuschel | Bouillabaisse Sud | Kartoffel-Safran-Mousseline

Lobster tail | Scallop | Bouillabaisse broth | Potato saffron mousseline

Queue de homard | Coquille Saint-Jacques | Bouillabaisse jus | Mousseline de pommes de terre au safran

Kaninchenrückenfilet im Rohschinkenmantel | Wirsing | Steinpilz | Feige

Smoked ham wrapped rabbit fillet | Savoy cabbage | Porcini | Figs

Filet de lapin en croûte de jambon cru | Chou frisé | Cèpes | Figs

Kürbis | Zimt | Pekannuss

Pumpkin | Cinnamon | Pecan

Potiron | Cannelle | Noix de pécan

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:

Fleisch: Schweiz, Kaninchen: Ungarn, 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 (*).