



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Zunft-Menu

Neue Kreationen von Andreas Uebersax und seinem Küchen-Team

ab 22. Oktober 2025

Amuse Bouche

Blumenkohl | Schalotten | Weisser Portwein

Cauliflower | Shallots | White Porto

Chou-fleur | Echalottes | Porto blanc

Maronisuppe | Hirschschinken

Chestnut soup | Smoked venison

Crème de marrons | Jambon de cerf

Saiblingsfilet | Meerrettichsauce | Risotto | Randen

Mountain trout | Horsseradish sauce | Risotto | Beetroots

Filet d'omble chevalier | Sauce au raifort | Risotto | Betteraves

Rindsfilet | Chimichurri | Süsskartoffel

Beef tenderloin | Chimichurri | Sweet potato

Filet de boeuf | Chimichurri | Patate douce

Rooibos | Grapefruit | Karamell

Rooibos | Grapefruit | Caramel

Rooibos | Pomélo | Caramel

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 (*).

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt