



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Zunft-Menu

Neue Kreationen von Andreas Uebersax
und seinem Küchen-Team

ab 5. November 2025

Amuse Bouche

Lachs | Erbsen | Limette | Crème Fraîche

Salmon | Peas | Lime | Crème fraîche

Saumon | Petits pois | Citron vert | Crème fraîche

Pastinaken-Birnensuppe | Kartoffel-Gorgonzola Krokette

Parsnip and pear soup | Potato-gorgonzola croquettes

Soupe de panais et poires | Croquettes de pommes de terre au gorgonzola

Seeteufel | Kurkumalinsen | Spitzkohl

Monkfish | Turmeric lentils | Pointed cabbage

Lotte | Lentilles au curcuma | Chou pointu

Perlhuhnbrust | Traubensauce | Serviettenknödel | Rotkraut

Guinea fowl breast | Grape sauce | Bread dumplings | Red cabbage

Poitrine de pintade | Sauce au raisin | Knödel | Chou rouge

Zeigenkäse | Feige | Baumnuss

Goat cheese | Fig | Walnut

Fromage à pâte dure | Figue | Noix

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:

Lachs: Norwegen | Seeteufel: Schottland | Perlhuhn: Frankreich | 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 (*).