



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

## Zunft-Menu

### Neue Kreationen von Andreas Uebersax und seinem Küchen-Team

ab 17. Dezember 2025

#### Amuse Bouche

\*\*\*

#### Tuna Tataki | Goma Wakame | Mango

*Tuna tataki | Goma Wakame | Mango*

Thon tataki | Algues wakamé | Mangue

\*\*\*

#### Bratapfel-Selleriesuppe | Wachtelbrust

*Baked apple and celery soup | Quail breast*

Soupe de céleri aux pommes cuites | Poitrine de caille

\*\*\*

#### Steinbutt | Petersilienwurzel-Variation

*Turbot | Parsley root variation*

Turbot | Variation à base de racine de persil

\*\*\*

#### Duo von der Ente | Rahmwirsing | Ingwer-Pfeffer-Gnocchi | Beerensauce

*Duck duo | Creamed savoy cabbage | Ginger and pepper gnocchi | Berry sauce*

Duo de canard | Chou frisé à la crème | Gnocchi au gingembre et au poivre | Sauce aux baies

\*\*\*

#### Lebkuchen | Sauerkirsche | Vanille

*Gingerbread | Sour cherry | Vanilla*

Pain d'épices | Cerise acide | Vanille

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:

Steinbutt: Estland | Ente: 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 (\*).*