



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-Menüs
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 (*).