



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

## Zunft-Menu

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

ab 9. April 2026

#### Amuse Bouche

\*\*\*

#### Ziegenkäse | Bärlauch | Erbse

*Goat cheese | Wild garlic | Peas*

Fromage de chèvre | Ail des ours | Pois

\*\*\*

#### Blumenkohlsuppe | geräuchertes Heringsfilet

*Cauliflower Soup | Smoked Herring Fillet*

Soupe au chou-fleur | filet de hareng fumé

\*\*\*

#### Seezunge | Ahorn-Yaktori Sauce | Vanillerisotto | Pak Choi

*Sole | Maple Yakitori Sauce | Vanilla Risotto | Pak Choi*

Sole | Sauce à l'érable et au yakitori | Risotto à la vanille | Pak choï

\*\*\*

#### Lammrack | Bärlauchbutter | Thymian-Polenta | Frühlingsgemüse

*Lamb rack | Wild garlic butter | Thyme polenta | Spring vegetables*

Carré d'agneau | Beurre à l'ail des ours | Polenta au thym | Légumes de printemps

\*\*\*

#### Erdbeere | Rhabarber | Schokolade

*Strawberry | Rhubarb | Chocolate*

Fraise | Rhubarbe | Chocolat

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:

Seezunge: Nordostatlantik | Lamm: 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*