



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Zunft-Menu

Neue Kreationen von Andreas Uebersax und seinem Küchen-Team

ab 24. Juni 2026

Amuse Bouche

Saibling | Apfel | Dill

Char | Apple | Dill

Omble chevalier | Pomme | Aneth

Rüebli-Kokos Suppe | Riesencrevette

Carrot-Coconut Soup | Giant Prawn

Soupe aux carottes et à la noix de coco | Crevettes géantes

Seezungenfilet | Curry-Basmatireis | Teryaki Sauce | Asia Gemüse

Sole Fillet | Curry Basmati Rice | Teriyaki Sauce | Asian Vegetables

Filet de sole | Riz basmati au curry | Sauce teriyaki | Légumes asiatiques

Lammfilet | Aprikosen Jus | Bulgur

Lamb Fillet | Apricot Gravy | Bulgur

Filet d'agneau | Sauce aux abricots | Boulgour

Kirsche | Schokolade | Lavendel

Cherry | Chocolate | Lavender

Cerise | Chocolat | Lavande

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:

Saibling: Italien | Seezunge: Niederlande | 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 ().*