



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Zunft-Menu

Neue Kreationen von Andreas Uebersax und seinem Küchen-Team

ab 8. Juli 2026

Amuse Bouche

Tomate | Basilikum | Kokosnuss

Tomato | Basil | Coconut

Tomate | Basilic | Noix de coco

Gurken-Apfel Kaltschale | Jakobsmuschel

Iced Cucumber and Apple Soup | Scallops

Soupe froide au concombre et à la pomme | Coquille Saint-Jacques

Lachsfilet | Mango-Salsa | Risotto

Salmon Fillet | Mango Salsa | Risotto

Filet de saumon | Salsa à la mangue | Risotto

Rindsentrecôte "Tagliatta" | Rucola | Grana Padano | Tomate | Kartoffel

Beef Entrecôte "Tagliatta" | Arugula | Grana Padano | Tomato | Potato

Entrecôte de bœuf « Tagliatta » | Roquette | Grana Padano | Tomate | Pomme de terre

Nektarine | Joghurt | Hafer

Nectarine | Yogurt | Oats

Nectarine | Yaourt | Avoine

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 | Rind: Irland | 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 (*).*