



GETRÄNKE

APERITIF

HERBS MULE
CHF 14.-

PROSECCO
CHF 8.- / CHF 58.-

FASSBIER

EICHHOF LAGER
CHF 7.- / CHF 9.80

WEINE

PANKRAZ SAUVIGNON BLANC
CHF 10.- / CHF 70.-

ALLESKÖNNER
CHF 9.- / CHF 64.-

ALAMOS CHARDONNAY
CHF 8.50 / CHF 58.-

AKKURAT ROT, PINOT NOIR
CHF 9.50 / CHF 65.-

THE WINE BY SCHEIBELHOFER
CHF 10.- / CHF 70.-

CANTENA MALBEC
CHF 10.50 / CHF 73.-

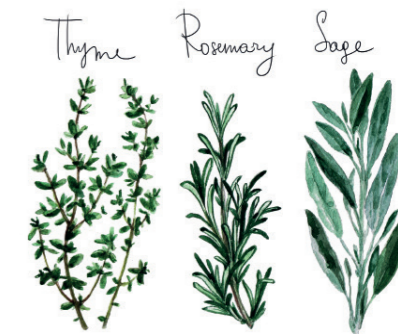
WASSER

Henniez | sprudelnd|still klein|gross
CHF 6.00 / CHF 7.50

Eine grössere Auswahl an Getränken finden Sie
in unserem Bar Menü.



HOMEMADE. FRESHMADE. MADE WITH ♥



ABENDKARTE

VORSPEISE

KLEINER SALAT
Wählen Sie Ihr Dressing
Kräuter | Joghurt | Balsamico
CHF 9.-

GROSSER SALAT
Wählen Sie Ihr Dressing
Kräuter | Joghurt-Dill | Balsamico
CHF 13.-

SIGNATURE SALAT
mit frischen Kräutern aus unserem
Kräutergarten von der Dachterrasse des Hotels
Rucola | Kresse
Traditionelle italienische Coppa Chip
Granatapfel-Dressing
CHF 17.-

SCHWEIZER RINDS CARPACCIO
Grana Padano | Zitrus-Filet
Zitronen-Senf-Dressing
Hausgemachter Kräutermix
CHF 20.-

THUNFISCH, TOMATEN & KORRIANDER
TATAR
Thunfisch aus dem Westpazifik
Yuzu-Ponzu-Sauce | Mangoschaum
CHF 21.-

WARMER CHERRY TOMATEN SALAT
Basilikum | Burratina
CHF 18.-



SUPPEN

GAZPACHO
Sommerlich, kalt & erfrischend
Basilikum | Rosmarin Focaccia
CHF 10.-

CREMIGE PAPRIKASUPPE
Geröstete rote Paprika | Focaccia
CHF 11.-



SIGNATURE DISHES

CHORIZO CARBONARA
Ein Lieblingsgericht unserer Gäste
Garganelli | Thymian
CHF 24.-

CAPPELLACCIO JAKOBSMUSCHELN
Italienische Ravioli gefüllt mit Jakobsmuscheln
Hausgemachter Kräutermix
Saffran-Dill-Butter
CHF 25.-

RAVIOLI FOIE GRAS
Ravioli gefüllt mit Gänseleber
Cognac-Schnittlauch-Butter
CHF 27.-

RISOTTO & GNOCCHI

RISOTTO MIT PILZEN
Trüffelschaum | Basilikum
CHF 27.-

RISOTTO CAPRESE
Tomaten | Mozzarella
Hausgemachter Kräutermix
CHF 23.-

BASILIKUM GNOCCHI PRIMAVERA
Ratatouille | Geriebener Grana Padano
CHF 25.-

FISCH & FLEISCH

WOLFSBARSCH
Kerbel-Zitronen Risotto | Tomaten Confit
CHF 31.-

ENTRECOTE MIT FRISCHER
KRÄUTERKRUSTE
Trüffel Fries | Whiskey-Mais-Püree
CHF 39.-

MAISPOULARDE
MIT SPINAT UND GORGONZOLA
Frucht- & Nuss-Dressing | Kräuter-Polenta
CHF 34.-

HERKUNFT

Meeresfrüchte: Zucht / Netzfang aus Chile
Wolfsbarsch: Zucht aus der Türkei
Maispoularde: Frankreich
Rind: Schweiz
Thunfisch: Westpazifischer Ozean - Wildfang

