

Frei wählbar nach Ihrem „Gluscht“

<i>Randencarpaccio mit gratiniertem Geisskäse</i>	19.50
<i>oder</i>	
<i>Orangen-Fenchelsalat, Jakobsmuschel an Kräuterschaum</i>	24.00
<i>oder</i>	
<i>Fabienne's Ochsenschwanz Ravioli, Rosmarinbutter und Pastrami</i>	24.00

<i>Feines Knoblauchcrèmesüpli</i>	10.00
<i>oder</i>	
<i>Gelbes Paprika Zitronengrassüpli, Crevettenspiessli</i>	14.00

<i>Côte und Chops vom Emmentaler Lammrücken</i>	
<i>Rotweinschalotten</i>	
<i>Coco Bohnen</i>	48.00
<i>oder</i>	
<i>Schwarzer Seehecht auf Venere Risotto mit Champagnersauce und Limetten Caviar</i>	49.00

<i>Erlesene Käseauswahl vom Wagen</i>	15.00
<i>oder</i>	
<i>Pavlova mit exotischen Früchten und Kokos Eis</i>	15.00

<i>Menu in 4 Gängen nach Wahl</i>	89.00
<i>Menu in 3 Gängen nach Wahl</i>	79.00

Herkunft: Bio Rindfleisch: Fam. Häfliger, Schenkon,
Balchenfilet: Sempachersee
Schwein: Gunzwil Luzern
Kalb: Simmenthal
Lamm: Emmental
Schwarzer Seehecht: Antarktis