

MENÜ

Maine Hummer – Königsmakrele

Avocado – Mango – Wasabi – Dill

Kabeljau von den Lofoten – Mönchsbart

Gelbe Randen – Granatapfel – Randenschaum

Rindsrücken (Häfliger Schenkon)

Kartoffelkrapfen – Echalotten – Rüepli – Federkohl

Auserlesene Weich- und Hartkäse

aus Frankreich und der Schweiz, Schlorzifladen

Yuzu – Blätternougat

Passionsfrucht-Tamarindensorbet – Baiser

Menüpreis: Vorspeise – Fisch – Hauptgang – Käse – Dessert

CHF 89.00

Menüpreis: Vorspeise – Fisch – Hauptgang – Dessert

CHF 79.00

Menüpreis: Vorspeise – Hauptgang – Dessert

CHF 68.00

VORSPEISEN

Graved Saibling - Winter-Lauchsalat Butter-Blätterteig, Kaffee-Vinaigrette, Mandeln	CHF 21.00
Randen Tarte Tatin - Bärenkrebs Wirsing mit Curry, Apfel, Meerrettich	CHF 22.00
Hausgemachte Biersau Tortelloni Wirsing, Zwiebel-Crunch, Salbei	CHF 21.00
Bunter Winter-Blattsalat	CHF 13.00

SUPPEN

Kichererbsensuppe - Orangen Koriander-Pesto, Linsen, Haselnüsse	CHF 15.00
---	-----------

FLEISCHLOS

Süsskartoffelflan - Randen Hummus Gemüse-Linsen, Peterliwurzeln, Flower Sprouts	CHF 36.00
---	-----------

FISCH

Zanderfilet - Randen-Hummus

Wirsing, Ringelranden, Haselnuss, Sauerrahm

CHF 46.00

* CHF 41.00

Im Ofen ganz gebratene Goldbrasse

Rosmarinkartoffeln, mediterranes Bratgemüse

CHF 46.00

HAUPTGANG

Geschmorte Rinds Wange - Markbein

Quarkspätzli, Bratgemüse, Federkohl

CHF 46.00

Rindsfiletmedaillon (CH) - Meerrettich

Schmor-Rüebli, Echalotten, Kartoffelstock, Wirsing

CHF 51.00

* CHF 46.00

Rücken vom Emmentaler Kalb

Safran-Risotto, Salbeimüsli, Ofengemüse

CHF 51.00

* CHF 46.00

Lammracks (Schottland) - Süsskartoffeln

Stampfkartoffeln, Gemüse-Linsen, Peterliwurzel

CHF 49.00

* CHF 44.00

Surf and Turf

Weisswein-Risotto, Rindsfilet, Maine-Hummer

CHF 52.00

DESSERT

Mousse aus Entlebucher Heu-Milchschokolade Honighüppe	CHF	14.00
amrein'S Soorserli	CHF	9.00
Warmes Apfel Tarte Tatin Haselnussglace	CHF	14.00
Karamellierte weisse Schokoladenglace Orangenespuma, Baumnuss	CHF	15.00
Felchlin-Maracaibo-Bitterschoggiküchlein Birne, Vanilleglace	CHF	15.00
Limettengranite mit Pomelo Sauerrahmglace, Mangosauce	CHF	14.00
Espresso Gelato	CHF	8.50
Gerührtes Eiskaffee mit Hecht-Kirsch	CHF	13.00
Felchlin Bitterschoggisorbet 1 Kugel	CHF	5.00
Auserlesene Weich- und Hartkäse aus Frankreich und der Schweiz, Chutney, Schlorzifladen	CHF	19.00