

Vorspeisen

Seesaibling • Gurke • Wakame • Apfel • Meerrettich • 21

Tatar • Wacholderfleisch • Belper Knolle • Quittensenf • 24

Entenleber-Terrine • Hagebutte • Gewürzbrot • schwarze Nüsse • 28

Mariniertes Gemüse • Gewürzemulsionen • Kichererbsen • Apfelvinaigrette • 18

Gebackenes Trüffelei • Blumenkohl-Mousseline • Belper Knolle • 21

Suppe & Fagottini von Schwarzwälder Steinpilzen • 17

Eintopf vom Ribelmaishuhn • Wurzelgemüse • Ingwer • Chili • 18

Hauptgänge

Kürbis-Rüben-Risotto • Ingwer • Kürbisknusper • 28

Tagliarini • gebratene Pilze • Pinienkerne • Belper Knolle • 32

Geschmortes Kalbsbäggli • Randen • Kartoffelpüree • Schalottencrisp • 46

Hirschrücken • Preiselbeerjus • Rotkraut • Pilze • Mohn-Schupfnudeln • 52

Entrecôte • Portweinjus • Wintergemüse • Pilze • Parmesangnocchi • 49

Saibling • Räucherfisch-Sauce • grünes Gemüse • Kräutergraupen • 47

Lammrücken • Gewürzjus • mediterranes Bohnengemüse • Griessstrudel • 54



Hubert Mayer's Menü

In 3, 4 oder 5 Gängen geniessen und zurücklehnen.
Unser Service-Team weiss Bescheid.

3 Gänge • 78
4 Gänge • 89
5 Gänge • 105



Dessert und Käse

Käseauswahl • Käserei Jumi Boll • 12 / 18

Kokosmousse • Crunch • Schoggi-Ingwer-Sorbet • 16

Grand Cru Schoggiküchlein • Salzcaramel • Mandarinsorbet • 18

Grüner Apfel • Sauerrahm-Minz-Eis • 15

Weinempfehlung

zum Dessert

Roter Schiefer • Andreas Schmitges • Mosel • Deutschland • 2014 • 1 dl • 7.90

Moscato d'Asti • Sarraco • 2015 • 1 dl • 8.50

zum Käse

Late Bottled Vintage Port • Quinta do Crasto • 2011 • 0.5 dl • 9.50

Gewürztraminer Turckheim • Zind-Humbrecht • Elsass • 2014 • 0.5 dl • 8.50

Rind, Kalb, Saibling, Forelle, Ribelmaishuhn: Schweiz; Ente: Frankreich (Elsass);
Hirsch: Deutschland (Bayern)

Sind Sie Allergiker? Bitte geben Sie bei der Bestellung die kritischen Allergene bekannt,
damit wir sie bei der Zubereitung berücksichtigen können.

Alle Preise in CHF und inklusive 8% Mehrwertsteuer