

SMART CUISINE

by Daniel Brunner

Abendmenu

Dienstag, 1. Oktober 2024

SMART CUISINE

by Daniel Brunner

CREATIVE Cuisine

Die gesunde Genussküche

Pilzmousse mit gebratenen Shiitakes
dazu eingelegte Randen

Geflügelkraftbrühe
mit Sherry und Flädli

Rindsfiletgeschnetzeltes mit Stroganoff Garnituren
Sauerrahm und Kartoffeltaler

Chocolate Fudge Cake
mit Beerenmousse, Passionsfruchtsorbet und Mandelknusper

3-Gang Menu 70.-
4-Gang Menu 85.-



SMART CUISINE

by Daniel Brunner

Vitamine im Glas

-  **Provitamin** 10.-
Fenchel, Orange, Zitrone und Cayennepfeffer

Vorspeisen

-  **Pilzmousse mit gebratenen Shiitakes** 17.-
dazu eingelegte Randen
-  **Würziges Gemüsetatar** 18.-
mit gesalzener Butter, Essiggemüse und Buttertoast
- Waldorf & Cumberland** 20.-
hausgemachte Wildpastete
- 90g Schweizer Rindstatar** 26.-
mit Toast und Butter

Suppe

- Geflügelkraftbrühe** 13.-
mit Sherry und Flädli



Salate

-  **Griechischer Salat** 12.-
-  **Knackig grüner Blattsalat** 11.-
mit Dressing Ihrer Wahl
-  **Gemischte Salatvariation** 12.-
mit Dressing Ihrer Wahl

SMART CUISINE

by Daniel Brunner

Hauptgänge

	Rindsfiletgeschnetzeltes mit Stroganoff Garnituren Sauerrahm und Kartoffeltaler	42.-
	Schweinsfilets mit karamellisierten Apfelschnitzen auf Karottenpüree und Blumenkohl mit Mohn	36.-
	Sautiertes Doradenfilet mit Salbei und Rohschinken auf Bulgur, Mais und grünen Erbsen	38.-
	Spaghetti mit Cherrytomaten dazu Limonenöl, Cipolotti und Knoblauch	26.-
	Rindshohrücken Schrofen serviert mit Grillgemüse, Kräuterbutter und Pommes Frites	52.-
	Gefüllte Paccheri mit Reh Rilletes auf Kürbiscreme, Pecorino Käse und Grappa Trauben	36.-
	Hirschpfeffer mit Butterspätzli, sautierten Eierschwämmli glasierter Rosenkohl, Apfel und Maroni	42.-
	Swiss Lachs "mi cuit" karamellisiert mit Rosmarinzucker auf Grünalgen Salat und Meerrettich Crème fraîche	38.-
	Wildteller Butterspätzli, sautierte Eierschwämmli, Silberzwiebeln, glasierte Rosenkohl, Apfel, Rotkraut, Preiselbeeren und Maroni	32.-

SMART CUISINE

by Daniel Brunner

Dessert

Karamelcrème mit Mandelmilch und gebrannten Mandeln	12.-
Chocolate Fudge Cake mit Beerenmousse, Passionsfruchtsorbet und Mandelknusper	15.-
Goldmelissenmousse mit Amalfi Zitrone Kern mit Schokoladen- Knusper Schwamm	14.-
Gebackenes Zwetschgen Chutney im Mie de Pain mit hausgemachtem Gewürz-Eis	13.-
Erfrischer Kokos- und Joghurtglace mit Kiwi Salat und Rahm	9.-
Vermicelles Törtchen mit Crème de Gruyère-Eis im Meringue Körbchen	16.-

SMART
CUISINE

by Daniel Brunner

VITAL Cuisine

Die gesunde Genussküche

Provitamin

Fenchel, Orange, Zitrone und Cayennepfeffer

Kräuteressenz mit Gemüsebrunoise

Knusprige Rösti mit Gemüseragout
dazu Spiegelei und Tomatenscheiben

Exotischer Fruchstalat

3-Gang Menu 45.-/ 60.- (mit Fleisch oder Fisch)

4-Gang Menu 54.-/ 69.- (mit Fleisch oder Fisch)