

APERERO | APERERO RICHE

Unsere Empfehlung:

4 Aperero-Häppchen pro Person für eine Dauer von bis 30 Minuten

6 Aperero-Häppchen pro Person für eine Dauer von 30-60 Minuten

8 Aperero Häppchen pro Person für eine Dauer ab 60 Minuten

Kalt

| | | |
|---|-----|------|
| Rindstatar Escoffier mit Brioche | CHF | 6.00 |
| Burrata mit gebackenen Champignons | CHF | 9.00 |
| Ziegenkäseflan | CHF | 6.00 |
| Geräucherte Seeforelle (Luzern) mit Tartarsauce | CHF | 7.00 |
| Medjoul Datteln gefüllt mit Mandeln | CHF | 4.00 |
| Hausgeräucherte Mandeln | CHF | 4.00 |
| Marinierte Oliven | CHF | 5.00 |
| Blinis mit Kaviar & Kräuter-Sauerrahmsauce | CHF | 9.00 |
| Foie Gras Mousse | CHF | 9.00 |
| Blinis mit Rauchlachs und Sauerrahm | CHF | 8.00 |

Warm

| | | |
|--|-----|------|
| Ziegenkäse im Speckmantel | CHF | 6.00 |
| Felchenknusperli mit Feta und Zitronenmayonnaise | CHF | 8.00 |
| Karamellisierter Knollensellerie | CHF | 6.00 |
| Rindsfiletstreifen mit Chimichurri Sauce | CHF | 9.00 |
| Klassische Kartoffel-Tortilla | CHF | 6.00 |
| Kartoffeln mit Mojo Picon | CHF | 6.00 |
| Velouté von der Alpstein Poularde | CHF | 7.00 |
| Krevetten al ajillo | CHF | 9.00 |

Süss

| | | |
|-----------------------------|-----|------|
| Schokoladenmousse | CHF | 5.00 |
| Mini Crème brûlée | CHF | 5.00 |
| Financiers mit Chantilly | CHF | 5.00 |
| Vanille-Orangen Panna Cotta | CHF | 5.00 |

MENÜ

Vorspeise

| | | |
|--|-----|--------|
| Saisonaler Blattsalat | CHF | 14.00 |
| Salat Niçoise | CHF | 16.00 |
| Caesar Salat | CHF | 18.00 |
| Tatar Escoffier | CHF | 22.00 |
| Gerösteter Gemüsesalat mit geräuchertem Kabeljau | CHF | 18.00 |
| Carpaccio vom Kalbfleisch mit Parmesan | CHF | 26.00 |
| mit Foie Gras Flocken | CHF | + 8.00 |

Zwischengang

| | | |
|---|-----|-------|
| Ziegenkäse im Speckmantel | CHF | 12.00 |
| Velouté vom Alpstein Poulet | CHF | 16.00 |
| Foie Gras vom Grill mit warmem Lattich und Kirsch-Jus | CHF | 26.00 |
| Burrata mit gebackenen Champignons | CHF | 17.00 |

Hauptgang

| | | |
|--|-----|-------|
| Schweizer Rinds Entrecôte mit Sauce-Béarnaise und Pommes-Allumettes | CHF | 62.00 |
| Spare Ribs vom Schweizer Rind mit Kartoffelpüree & glasierten Zwiebeln | CHF | 54.00 |
| Rindsfilet mit Kräuterjus, kleine Kartoffeln und geröstetes Wintergemüse | CHF | 68.00 |
| Pochierte Felchen mit Weissweinsauce und Federkohl | CHF | 54.00 |
| Lachsfilet mit Ravigotesauce und Marktgemüse | CHF | 42.00 |
| Cannelloni vom Lamm mit Sauce Mornay und Wildkräuter | CHF | 38.00 |
| Spitzkohl, Quinoa, geräuchertes Eigelb und Yoghurtsauce | CHF | 38.00 |
| Junges Gemüse mit Haselnusspüree, Spinat & Weissweinsauce | CHF | 41.00 |

Dessert

| | | |
|------------------------------------|-----|-------|
| „Jubiläums“-Kirschen mit Meringues | CHF | 12.00 |
| Pêche Melba | CHF | 12.00 |
| Poire Belle Helene | CHF | 12.00 |
| Crème Brûlée | CHF | 11.00 |
| Financiers mit Chantilly | CHF | 11.00 |

MENU BY „JEFF'S CHOICE“ *

| | | |
|-------------|-----|--------|
| 3-Gang Menu | CHF | 85.00 |
| 4-Gang Menu | CHF | 110.00 |
| 5-Gang Menu | CHF | 130.00 |
| 6-Gang Menu | CHF | 150.00 |
| 7-Gang Menu | CHF | 170.00 |

* lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen.