

Saisonkarte



Vorspeisen

Wintersalat von Nüssli und Portulak mit marinierten Birnen
an Birnendressing mit Fetaespuma & karamellisierten Baumüssen
VEGETARISCH | glutenfrei CHF 14.50

Dreierlei von der Karotte • Karotten Panna Cotta auf seinem Puffer
mit marinierten Karottenstäbchen
VEGAN | gluten- & laktosefrei CHF 16.50

Fein geschnittenes Tartar von der Lachsforellen an Meerrettichschaum
mit vertikal geschichtetem Kürbis-Randen-Türmchen & Wasabi Perlen
glutenfrei CHF 24.50

Sämiger Risotto vom schwarzen Trüffel mit frittiertem Wachtelei
blauer Kartoffelespuma & seinen Chips
VEGETARISCH | glutenfrei | einheimisches Wachtelei aus Naters CHF 29.50

Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00

Suppe

Cremige Blumenkohl-Kichererbsen-Suppe
mit Curryschaum & Kichererbsencrunch
VEGAN | gluten- & laktosefrei CHF 13.50

Simpler Heusuppe mit Trockenfleisch & Roggenbrot-Croutons
VEGETARISCH ohne Trockenfleisch | ohne Roggenbrot-Croutons glutenfrei CHF 14.50

Hauptgänge

Chilischarfes Teriyaki-Tofu mit Pak Choi & Belugalinsen
Jasminreis auf Jungspinat
VEGAN | gluten- & laktosefrei CHF 26.50

Pochierter Walliser Alpenzander auf Erbsen-Minze-Sauce
mit schwarzen Sepia-Tagliatelle & grünem Gemüse CHF 45.50

Geschmorte Lammhaxe Gremolata mit hausgemachtem Petersilienöl
Wurzelgemüse & sämiger Safranrisotto
glutenfrei CHF 46.50

Geschmorte Kalbsbäggli mit Schmorgemüse
an kräftigem Cornalinjus & sämige rosa Polenta aus Ascona
glutenfrei CHF 48.50

Rosa grillierte Rindsfiletmedaillons mit Sauce Bernaise
Pommes Berny in der Mandelkruste & Saisongemüse CHF 54.50

Dessert

Veganes Pistazien-Schokoladenganache-Schnittchen
Himbeer-Erdbeer-Sorbet auf Schokoladenmalerei
VEGAN | gluten- & laktosefrei CHF 14.50

Hausgemachte Apfelringe mit Vanilleespuma
karamellisierten Apfelwürfeln & feinem Walnusseis
VEGETARISCH CHF 14.50