

Saisonkarte



Vorspeisen

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

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

Feines Lachstartar an Meerrettichschaum mit Buchweizen Blinis
Avocadocreme mit Limette & Wasabi Perlen
ohne Blinis 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

Gebratener Walliser Alpenzander auf Venere Reis & geschmorte Randen
Schaumweinsauce mit Limone & Kurkuma verfeinert 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 Schokoladenmousse mit hausgemachtem Heidelbeersorbet
& Schokoladen-Cornflakes-Crunch
VEGAN | gluten- & laktosefrei CHF 14.50

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