

## Valentinstags-Menu 14. Februar 2025

### Vorspeisen

Konfierter Swiss-Alpinelachs auf gedünstem Jungspinat mit Blutorangen, Schwarzwurzeln und Winterspinatsud

24.-

\*\*\*

Wintersalat an Blutorangendressing mit Haselnüssen, Granatapfel und Belperknolle

17.50.-

\*\*\*

«Süder Klassiker» Rindstatar mit Ängelibecktoast und Butter

24.-

### Zwischengänge

Schweizer Sellerie-Apfelschaumsuppe mit Thymian verfeinert dazu butterzartes Kalbsbriesnugget mit Kräutermayo

18.-

\*\*\*

Randentagiatelle mit Champagnersauce, Herbsttrompeten und Birnen

23.-

### Hauptgänge

Sautiertes CH-Kalbsentrecote mit Morchel-Portweinjus, Randengemüse und Hausgemachten Duchessekartoffeln

52.-

\*\*\*

Schonend gegerter Winterkabeljau mit Teriyaki-Glasur auf Hausgemachtem Chinakohl-Kimchi mit Schnittlauchsauce und Gnocchi

46.-

\*\*\*

Frutiger Bio Tofu sautiert mit Petersilien-Chilisalsa auf Sous-vide Randen, Rotweinchicorée und Topinambur aus Oberscherli

32.-



**Süder**  
RESTAURANT

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

### Käse

Kleine Käseauswahl von Chäs Glauser Belp mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf

15.-

### Desserts

«Der Hausklassiker» Lauwarmer Schokoladenkuchen mit saisonalen Früchten und Tonkaeis

14.-

\*\*\*

«Die Empfehlung» Grüntee-Kokosglace auf Tonkabohnensablé, Grapefruitsfilets und Yuzusoda-Gel

14.-

\*\*\*

«Ds' Verdouerli» Hausgemachtes Zwetschgensorbet mit Vieille-Prune

11.-

3 Gänge → 79.- CHF | Mit Vegi HG → 69.- CHF

4 Gänge → 89.- CHF → 79.- CHF

5 Gänge → 99.- CHF → 89.- CHF