



3 – 5 Gang Valentinstags-Menu 14.Februar 2026



Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet auf Fenchelcarpaccio
mit Apfel dazu Safran-Schnittlauch-Vinaigrette

24.-

Nüsslersalat mit Ei, (Speck) und Croûtons

18.80

Salat del Castelfranco mit Frischkäse-Pralinen,
Haselnüssen, Granatapfel und Honig-Vinaigrette

18.50

«Süder Klassiker» Rindstatar mit Ängelbeck-Toast
und Butter

24.-

Zwischengänge

Rüebli-Orangensuppe mit Estragon
dazu kleiner Agrumensalat

17.-

Seppia-Taglierini mit Zitronenthymianschaum
und sautierten Riesenkrevetten

23.-

Hauptgänge

Suisse Rinds-Entrecôte mit Madeirajus
Bäckerinnenkartoffeln und Ofengemüse

52.-

Schonend gegarter Winterkabeljau mit
Champagnersauce

Bäckerinnenkartoffeln und Ofengemüse

46.-

Topinambur aus Oberscherli mit
Ofengemüse, veganem Joghurt und
Kichererbsenhumus

32.-

Spumante Apéro 1dl

Cava L'Alzinar Brut Reserva 12.-

Kylie Minogue Rosé sparkling ohne Alkohol 9.-



Käse

Kleine Käseauswahl von Belperknolle Chäsi
mit Früchtebrot und Feigensenf

15.-

Desserts

«Der Hausklassiker» Lauwarmer
Schokoladenkuchen mit saisonalen
Früchten und Tonkaeis

14.-

«Die Empfehlung» Dessert-Variation mit
Kaffeemousse, Mangosorbet, Japonaise und
Passionsfruchtgel

14.-

«Ds' Verdouerli» Hausgemachtes
Clementinensorbet mit Cointreau

14.-

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

4 Gänge → 89.- CHF | → 79.- CHF

5 Gänge → 99.- CHF | → 89.- CHF