

LUNCH

14. – 18. September 2026

Ein Mittagsmenü ist wie eine gut erzählte Kurzgeschichte —

es hinterlässt einen bleibenden Eindruck und ist schnell erzählt.

A lunch menu is like a well-told short story — it leaves a lasting impression and is quickly told.

Vorspeisen Starters

Wähle deine Vorspeise

Choose your starter

Blattsalat

mit Rüeblistreifen und mariniertem Mais

Leaf Salad

with carrot strips · marinated sweetcorn

oder | or

Rehterrine

mit Rotcabis-Preiselbeertatar und Pistazie

Venison Terrine with

red cabbage · cranberry tartare ·

pistachios

oder | or

Blumenkohlsuppe

Zitrusöl und Croutons

Cauliflower Soup

with citrus oil · croutons

Hauptgänge Main Courses

Rosa gebratene Lammhüfte

Bergkäse-Polenta, Peperoni und Aubergine

Roasted Lamb Rump

Mountain cheese polenta · bell peppers · aubergine

CHF 44

Gebratene Schweizer Pouletbrust

Café de Paris, Gewürzpommes, Bohnensauté

Swiss chicken breast

Café de Paris · spiced fries · sautéed beans

CHF 36

Wolfsbarschfilet

Limettenrisotto, Wilder Broccoli und Kürbisschaum

Sea Bass Fillet

Lime risotto · wild broccoli · pumpkin foam

CHF 42

Ravioli

Blattspinat, Ricotta und Tomatensalsa

Ravioli

Baby spinach · ricotta · tomato salsa

CHF 29

Chapter
Two
MODERN CUISINE

Dessert

Schokoladen Eclair

mit geschmortem Pfirsich und Vanilleglace

Chocolate Éclair

poached peach · vanilla ice cream

CHF 12

Alle Preise verstehen sich inklusive einer kleinen Vorspeise und 8.1% MwSt.

Herkunft: Brot: FL · Forelle: Italien

All prices include a small appetizer and 8.1% VAT.

Origin: Bread: Liechtenstein (FL) · Trout: Italy