

KÖSTLICHKEITEN AUS RICHARD STÖCKLI'S KÜCHE

EINSTEIGER

<i>Russisches Ei mit Saiblings Kaviar, süsser Kartoffel, gerösteten Hirseflocken, Sanddorngelee und Kartoffelshot mit Wodka</i>	35.00
<i>Geräucherte Würfel vom Saibling, mit Kürbis und Meerrettich, Cornett mit Tartar</i>	36.00
<i>Gänseleberschnitte mit Schokolade Felchlin, kleine Köstlichkeiten von Gänseleber, Brioche mit Korinten und schwarzem Pfeffer</i>	42.00
<i>Pochiertes Ei mit Kartoffel Schaum und Perigord Trüffel</i>	39.00
<i>Kokosnuss Curry Suppe mit Crevette im Mantel, Saucenkarussell</i>	38.00

HAUPTWERK AUS FISCH UND FLEISCH

<i>An den Gräten gegarter Steinbutt auf Krautstielen, Muschelragout und Eis von Bergkräutern</i>	59.00
<i>Kurz gegarter Saibling mit Limetten, Blattspinat und Rosa Champagner Sauce</i>	50.00
<i>Langostino und Bärenkrebs mit Ormalinger Schweinchenbrust 14 Stunden gegart an Kaviarlinsen und Sternanissauce, Kartoffel Perlen</i>	69.00
<i>Ganzer Saibling in der Meersalzkruste mit verschiedenen Olivenölen und grilliertem mediterranem Gemüse (ab 2 Personen) p.P.</i>	59.00
<i>Kalbsconterfilet mit Osso Bucco Ravioli, 2 Saucen, Pancetta und kleines Gemüse</i>	67.00
<i>Rindsfilet "Rossini" mit Gänseleber und Trüffelsauce geschmorte Schwarzkarotte, Kerbelwurzel und Kartoffelschaum</i>	69.00
<i>Perlhuhnbrüstchen leicht gegart, geschmorte Waldpilze mit Kümmel Kohlrabi, Muskatkürbis und Kartoffelpüree mit Trüffelsauce</i>	62.00

KÄSEWAGEN UND SÜSSE VERFÜHRUNGEN

<i>Schweizer Käse vom Wagen und Alpkäse von unserer Kuh</i>	gross	23.00
<i>dazu servieren wir Schlorzifladen mit Belper Knollen und Rapsöl</i>	klein	15.00
<i>Sorbets und Rahmeis Variation</i>		20.00
<i>Variation von Gebrannter Creme und Caramelleis</i>		24.00
<i>Passionsfrucht Soufflé in exotischer Begleitung mit Praline eis</i>		24.00
<i>Schokoladen Moelleux und Physalis Coulis begleitet von marinierten Orangen und weissem Espresso Eis</i>		24.00