

Abends auf der Hohliebe...

Abends verwöhnen wir Sie, oder wir versuchen es zumindest, mit einem mehrgängigen Wohlfühlmenü.

Regionales und Saisonales setzen wir konsequent um, also Spargeln und Erdbeeren gibt es wirklich erst dann, wenn Sie auch in der Schweiz gedeihen, bei uns in den Bergen dauert es noch einmal ein wenig länger bis dieses und jenes Produkt erntereif ist.

Wir kochen mit Milch, Rahm, Butter und Eiern hier aus unserem schönen Ort, von Produzenten die sich Ihren Produkten mit Leib und Seele verschrieben haben.

Das Prinzip ist eigentlich immer dasselbe, Zwei Vorspeisen, Hauptgang, Dessert und fakultativ, ein ungewöhnlicher und spannender Käsegang.

Die Preise unserer Kreationen betragen für das 4 Gang Menü 89.—, mit dem Käse 99. —

Wenn Sie uns bei der Reservation mitteilen, dass Sie Vegetarier sind, oder Allergien haben nehmen wir darauf selbstverständlich Rücksicht.

Hier einmal ein Menübeispiel, damit Sie sehen wohin Sie der kulinarische Ausflug führen wird...

*Fangfrisches Zanderfilet * geräucherte Kartoffeln * flüssiger Spinat*

*Saltimbocca vom Limousin Kalb * Lauch * Haselnussrisotto*

*Rücken vom Hereford Rind * Winterliches Gemüse * Birnenbrotsauce*

*Crème Brûlée vom Lenker Blauschimmelkäse * Quittenketchup * Früchtebrot*

*Weisse Toblerone * Himbeeren * Caramel*