

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 oder jenes Produkt erntereif ist.

Wir kochen mit Milch, Rahm, Butter und Eiern hier aus unserem schönen Ort, von Produzenten die Ihre Produkte mit Leib und Seele pflegen und hegen.

Das Prinzip ist eigentlich immer dasselbe, zwei Vorspeisen, Hauptgang, ein ungewöhnlicher und spannender Käsegang, danach ein herrlich süsser Abschluss.

Der Preis unsere Kreationen beträgt für das 4 Gang Menü 102.—, mit dem Käse 112.—

Wenn Sie uns bei der Reservation mitteilen, dass Sie sich Vegetarisch ernähren, oder ernsthafte Allergien haben, nehmen wir darauf gerne Rücksicht.

Hier einmal ein Menübeispiel, damit Sie sehen in welche Richtung Ihr kulinarischer Ausflug Sie hinführen könnte.

Ein kleiner Appetitanreger voraus

*Schweizer Lachs * Honig * Randen*

*Sellerierisotto * Winterspinat * Kräuterseitling*

Flüssige Erfrischung dazwischen

*Rücken vom Hereford Rind * Grilliertes Gemüse * Ofenkartoffeln*

*Creme Brûlée vom hiesigen Bergkäse * Himbeerketchup*

*Apfel * Haselnuss * Caramel*