

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 Käse Gang.

Die Preise unserer Kreationen betragen für das 4 Gang Menü 94.00, mit dem Käse 104.00

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...

Ein kleiner Appetitanreger voraus

*Fangfrisches Zanderfilet * Basilikum* flüssige Tomaten*

*Saltimbocca vom Limousin Kalb * Karotten * Eierschwämmelrisotto*

Eine flüssige Erfrischung dazwischen

*Rücken vom Hereford Rind * Sommerliches Gemüse * Aprikosensenf*

Belper Knolle Himbeerketchup * Früchtebrot*

*Erdbeeren * Holunderblüten* Fenchel*