

- l'entrée
- Nüssli salat mit Gi & Cräutons
geröstete Kürbis &
Sonnenblumenkernen



Menu d'Hiver

4 Gänge 98.-
3 Gänge 85.-

- Hirsch carpaccio
mit Kürbiskernöl
& gehobeltem Toggenger
Bergkäse

les cours intermédiaires

- Cnocchi di zucca brutti ma buoni
mit Amaretti, Kräuterseitlingen
& gerösteten Baumnüssen

- Fischstäbli à la Fischstübli
mit Krautstiel & haus-
gemachter Tartar sauce

les plats principaux

- La Bonillabaisse du
"Läck de Ziiri!"
(Lac de Zurich)
mit Sauce Rouille & getoasteten
Bürli

- Saucisson de Chéseaux oder
veganes Gemüse-Nuss Hackbraten
mit gerahmtem Wirtz &
Sabier Kartoffelschaum

- Raclette à discret Hol
au feu de bois avec le fromage
de Turtmann
mit selbst eingelegten Pickels
Albuler Bergkartoffeln
& luftgetrockneter
Walliser Fleischesslust

Contre la raison

- une portion
de Raclette
au feu de bois
- Sorbet Abricot
mit Abricotine de Saxon

- Meringues mit Crème double
& Vanille glacé

- Tarte Tatin
flambée

bon appétit

