



## Vorspeisen

Hausgebeizter Hibiskus-Lachstranchen (SCT) <i>Winterblattsalat / Apfel / Muskatdressing / Dill-Senf-Glace / Brotknusper</i>	14.50
Asiatische Suppe <i>Gemüwestreifen / Shiitakepilze / Zitronengras / Kefirlimetten-Aroma</i>	12.50

## Hauptgerichte

Forellenfilet mit Sansho-Blütenpfeffer <i>Rahmsauerkraut / Wacholderbeeren / Lorbeer / Salzkartoffeln</i>	34.50
Knuspriges 5-Gewürze-Huhn <i>Panierte Pouletbruststreifen / Apfel – Berberitzen-Chutney / Senfsamen / Sternanis / Szechuanpfeffer / Zimt / Nelke / Weizennudeln</i>	32.00
Schwarzwurzel Pak Choi Ragout <b>v</b> <i>Limetten-Sojasauce / Ingwer / Koriander / Frühlingszwiebel Basmatireis</i>	25.00

## Desserts

Vanille-Safran-Birnen <i>Süssholzglace / Pralinen aus Tahiti-Vanilleschoten</i>	13.50
Caramellisierte Kardamom-Creme <i>Zimtwetschgen / Honigglace / Blütenpollen</i>	13.00

### Deklarationen

Sofern nichts anders erwähnt handelt es sich um Fleisch aus der Schweiz.  
 Unser Rehfleisch beziehen wir seit Jahren direkt vom hiesigen Jäger.  
 Wegen Allergenen und Unverträglichkeiten fragen sie bitte unseren Service.

**V** = veganes Gericht, **VG** = vegetarisches Gericht



## Weinempfehlungen zur Gewürzkarte

### Weissweine:

10cl 75cl

Petite Arvine Tradition AOC 2022

7.50 56.00

*100% Petite Arvine*

Bonvin, Wallis

Ried Lamm 1. Lage Kamptal DAC 2020

11.50 82.00

*100% Grüner Veltliner*

Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal

### Rotweine:

10cl 75cl

Merlot Riflessi d' Epoca DOC Ticino 2020

8.00 60.00

*100% Merlot*

Guido Brivio

Altos de la Finca 2017

7.50 54.00

*Petit verdot, Syrah*

Finca Constancia, Spanien