



Der Anfang der Fast-Food Ära
war vielleicht das Ende von Grossmutter's Küche,
aber nicht das Ende guten Kochens!

Weisswein

Sauvignon blanc

Sabine Steiner, Schernelz ob Ligerz

Die Aromapalette reicht von frischer Beerenfrucht (Stachelbeeren, Johannisbeeren)
bis hin zu grünlichen, herbalen Aromen. Im Gaumen zeigt er eine frische,
lebhaft Säure mit einem schön kreidigen Abgang.

75 cl CHF 56

1 dl CHF 7.70

Rotwein

El Sueco Crianza – Bodega Virtus

Der El Sueco Crianza ist ein herrlicher Tempranillo-Wein, modern,
mit viel Holz und Körper. Er wurde 6 Monate im Edeltank und danach
14 Monate in französischen Barriques ausgebaut. In der Farbe mit einem dunklen
Rubinrot. In der Nase mit Aromen von Mokka, Kirschen, Zartbitterschokolade
und Mandeln. Am Gaumen mit Noten von dunkler Frucht und Caramel.

75 cl CHF 59

1 dl CHF 8.80

Weihnachts-Menü 25. Dezember 2025

Amuse-bouche

Simmentaler Rindscarpaccio mit Trüffel-Mousseline

CHF 22

Kartoffelschaumsuppe mit Kürbiskernöl

CHF 9

**Gebratene Bio-Forelle mit zweierlei Quetschkartoffeln
und Nussbutter-Schalottenschaum**

Zwischengang CHF 21.50

Hauptgang CHF 32

**Rosa gebratenes Entenbrustfilet an Thymian-Jus
auf Acquerello-Risotto mit getrockneten Tomaten
und Kalamata Oliven**

CHF 32

Feine erlesene Käseauswahl

CHF 19.50

**Grosi's Lebkuchen vom «Rychestei»
mit halbgeschlagenem Rahm und Vanilleeis**

CHF 12

4-Gang Menü CHF 86

(ohne Forelle und Käse)

6-Gang Menü CHF 116

Wenn's alte Jahr erfolgreich war, dann freue dich aufs neue.
Und war es schlecht, ja dann erst recht.

- Albert Einstein -

Ivett's Empfehlungen

Apéro

Simme-Apéro mit Alkohol CHF 12.50

Simme-Apéro Alkoholfrei CHF 8

Weisswein

Pinot Bianco, Kastelaz DOP

Elena Walch, Tramin

Das Bouquet erinnert an frische, grüne Äpfel und angenehme Gewürznoten.

Einladende, geschmeidige Struktur, feingliedriges Tannin,
mineralische Saftigkeit und harmonisch anregende Länge im Abgang.

75 cl CHF 57

1 dl CHF 9.50

Rotwein

Amaranta Montepulciano d'Abruzzo DOP

Tenuta Ulisse, Crecchio

Rubinrot, intensive Nase, anhaltende und fruchtige Aromen von getrockneten

Blumen, Lakritze und Kirschen. Samtig, cremig, kompakt an Tanninen,
gut strukturiert, komplex und elegant.

Offenausschank aus der Magnum-Flasche, 1 dl CHF 11

75 cl CHF 65

Silvester-Menu 31. Dezember 2025

Amuse-bouche

Jakobsmuschel auf Quinoa und Rendentatar
mit Zitronengras-Vinaigrette

Blumenkohlschaumsuppe
mit gebratener Riesengrille und Kürbiskernöl

Thunfisch-Tataki auf asiatischem Gemüse
mit Wasabi-Soja-Jus

Rindsfilet Wellington an Portweinjus
mit Wurzelgemüse

Trüffelbrie mit kleinen Kräuterkartoffeln

Orange gefüllt mit dunkler Madagaskar Schokolade
begleitet von hausgemachtem Orangensorbet

1 Glas Champagner – Prosit Neujahr!

4-Gang Menu CHF 102 *(ohne Fisch und Käse)* - Brasserie

5-Gang Menu mit Fisch CHF 127 *(ohne Käse)* - Brasserie

5-Gang Menu mit Käse CHF 117 *(ohne Fisch)* - Brasserie

6-Gang Menu CHF 142 - Brasserie & chez Marco