



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, herabwürdigten Aromen. Im Gaumen zeigt er eine frische,
lebhafte 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 Edelstahltank 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-Menu 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 Menu CHF 86
(ohne Forelle und Käse)**

6-Gang Menu 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

Amuse-bouche

**Jakobsmuschel auf Quinoa und Ramentatar
 mit Zitronengras-Vinaigrette**

**Blumenkohlschaumsuppe
 mit gebratener Riesencrevette 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