



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