

MENÜKARTE

Wir kochen mit dem, was die aktuelle Jahreszeit, die Bio-Höfe und Produzenten aus unserer Umgebung hergeben. Die Wertschätzung der Landwirtschaft, der Produzenten und deren Produkte liegt uns am Herzen.

Wenn du möchtest, servieren wir dir zu jedem Gang einen passenden Wein oder ein anderes auserlesenes Getränk.

Apéro

Gebackener Austernseitling
Miso-Mayo 6

Randentatar-Brötli
Rauchsalz 5

Vorspeise

Wintersalat
Gemüsestreifen|Croûtons|Kerne 16

Weissweinsuppe
Kresseöl|Sellerie|Apfel 14

Rüssmüscheli
Beurre Blanc|Knoblauchbrot 21

Randentatar
Rauchsalz|Eigelb|Merrettich 18

Naturküche im Kulturhof

Unsere Küche kocht ein Überraschungsmenü mit 6 Gängen. Regional, saisonal, biologisch, eingemacht und einzigartig.

Ab 2 Personen, nur tischweise erhältlich, Preis pro Person 89

Hauptspeise

Jungrinds-Praline
Jus|Kartoffelstampf|Gemüse 43

Reussfisch Nocken
Weissweinsauce|Bramata|Federkohl 41

Semmelknödel
Waldpilze|Sauerrahm|Wildkräuter 38

Hausgemachte Gnocchis
Salbeibutter|Sbrinz 36

Dessert

Sauerrahmmousse
Crumbles|Mispelkompott 14

Caramelisierte
Feigenblatt-Crème 12

Hofglace
Saisonal|im Becher 5

Käseteller
Schwarze Nuss|Chutney 16

Herkunft|Allergene

Fisch: Lenny Hartmann, Vierwaldstättersee

Muscheln: Lenny Hartmann, Reuss Luzern

Weitere Infos zu unseren Produzent:innen und den Allergenen findest du in der Info- und Getränkekarte auf dem Holzbrettli.