MENÜKARTE

Wir kochen mit dem, was die aktuelle Jahreszeit, die Bio-Höfe und Produzent:innen aus unserer Umgebung hergeben. Die Wertschätzung der Landwirtschaft, der Produzent:innen und deren Produkte liegt uns am Herzen.
Wenn du möchtest, servieren wir dir zu jedem Gang einen passenden Wein oder ein anderes auserlesenes Getränk.

Vorspeise

Herbstsalat
mit Kürbiskern Dressing,
Pilze und Kernen 14

Sellerie-Crèmesuppe
mit Croûtons 16

Ofenranden
mit Frischkäse, Pickles und
Kürbiskernen 18

Naturküche im Kulturhof

Unsere Küche gibt alles.
Regional, saisonal und einzigartig.
6 Gänge, tischweise 94

Tavolata ab 2 Personen

Lasst euch von der Küche überraschen.
3 Gänge zum Teilen 64

Hauptspeise

Tagescut vom Aubrac Rind
mit Fächerkartoffel und
Saisongemüse 42

Luftiger Semmelknödel
mit hausgemachtem Sauerkraut
und Pilzgulasch 38

Hausgemachte Gnocchi
mit Salbeibutter, Federkohl
und Pecorino 36

Dessert

Apfelringli im Bierteig
mit Sauerrahmglace 14

Schokoladenmousse
mit Beerenkompott 9

Hausgemachte Glace und Sorbet 5

Affogato
Heuglace | Espresso 8

Herkunft | Allergene

Rind: Adrian Rubi, Halterhus, Ruswil
Weitere Infos zu unseren Produzent:innen und den Allergenen findest du in der Info- und Getränkekarte auf dem Holzbrettli.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.