

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.

Apéro

Fondue Praline 5

Rindstatar Brötli
Eigelb | Kräuter 7

Vorspeise

Herbstsalat
Pilze | Crûtons 14

Kürbiscremesuppe
Kerne | Öl 16

Ceasar Salat
Chinakohl | Aioli | Peccorino 18

Poulet Galantine
Dörrfrüchte | Apfelchutney 21

Rindstatar vom Uelihof
Eigelb | Pickles | Kräuter 26|38

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 92

Hauptspeise

Tagescut vom Dexter Rind «Odi»
Rosmarinkartoffeln | Gemüse 43

gebackene Trüsche
Gersten | Erbsen und Rüeblì 41

überbackene Capunz
Bergkäse | Mangold | Kräuter 38

Hausgemachte Schupfnudeln
Weissweinschaum | Kürbis
Blauschimmelkäse 36

Dessert

Tarte Tatin
Williams Birne | Dulce de Leche 14

Caramel Köpfli 8

Hausgemachte Glace und Sorbet
Saisonal | pro Kugel 5

Käseteller
Schwarze Nuss | Chutney 16

Affogato
Heuglace | Espresso 8

Herkunft|Allergene

Infos zu unseren Produzent:innen findest du in der Info- und Getränkekarte auf dem Holzbrettli. Über Allergene gibt unser Team gerne Auskunft.