

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

Kartoffel Quiche
Sauerrahm 5

Rindstatar Brötli
Eigelb | Kräuter 7

Vorspeise

Sommersalat
Croûtons | Kräuter | Kerne 14

Andalusische Gazpacho
Sommergemüse | Crème Fraîche 16

Griechischer Salat
Gurken | Tomaten | Feta Käse 18

Ceviche von der Schleie
Verjus | Stangensellerie | Verveine 21

Rindstatar vom Uelihof
Eigelb | Pickles | Kräuter 26|38

Naturküche im Kulturhof

Unsere Küche gibt alles, regional, saisonal, eingemacht und einzigartig.

Ab 2 Personen,
nur tischweise erhältlich 92

Hauptspeise

Second Cut vom Uelihof
Chimichurri | Bramata | Gemüse 43

Reussfisch Knusperli
Sauce Tartare | Kartoffel-Gurkensalat 41

Gefäichertes Ratatouille
Tomatensugo | Kartoffeln | Kräuter 38

Hausgemachte Tagliatelle
Weissweinschaum | marinierte Pilze 36

Dessert

Beeren Tartelette
Crème Double | Sorbet 14

Crème Brûlée
Joghurt | Caramel 12

Hausgemachte Glace und Sorbet
Saisonal | Kugel 5

Käseteller
Schwarze Nuss | Chutney 16

Affogato
Heuglace | Espresso 8

Herkunft|Allergene

Muscheln: Reuss
Gemüse: Luzern

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