



**DREI
KÖNIGE**

APÉRITIF

CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ	DL 9.5
Pinot Noir, Gamay, Chardonnay Charles de Fère Burgund FRA	

WASSER FÜR WASSER	PRO PERS. 5.—
--------------------------	---------------

AUSTERN	PRO STK. 5.—
aus Marennes-Oléron in Frankreich Creuses Fines de Claires No. 2	

TATARBRÖTCHEN	PRO STK. 6.5
----------------------	--------------

SPARGEL-TEMPURA	4.5
Curry-Dip	

VORSPEISEN

TATAR VOM HOLZEN RIND	24.— / 38.—
------------------------------	-------------

handgeschnitten Röstzwiebelcrème Eigelb	
--	--

QUICHE LORRAINE	18.—
------------------------	------

Crème fraîche Chiccorino Rosso Kumquats	
---	--

VEGETARISCHER CEASAR SALAT	15.—
-----------------------------------	------

Römersalat Parmesan Croûtons	
----------------------------------	--

SPARGELCRÈMESUPPE	16.—
--------------------------	------

Gemüse-Rollgersten-Tatar Estragon	
-------------------------------------	--

SPARGEL PANNA COTTA	19.—
----------------------------	------

Spargelsalat Kräuter Crunch	
---------------------------------	--

BURRATA	21.—
----------------	------

Spinat Dörrotomaten Safranäpfel	
-------------------------------------	--

DEKLARATION	ALLERGIEN
RIND: Holzen, Nidwalden KALB: Luma, Zürich POULET: Alpstein, Appenzell ZANDER: Wallis	FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN IN DEN EINZELNEN PRODUKTEN WENDEN SIE SICH AN UNSERE MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER. WIR GEBEN IHNEN GERNE AUSKUNFT.

LA GRANDE BOUFFE

EIN TISCH EIN MENU	AB 2 PERS. UND NUR TISCHWEISE	PRO PERS. 92.—
WIR SERVIEREN EIN PAAR GÄNGE		

Gekocht wird, was das Zeug hält. Frisch-Saisonal-Unkompliziert.		
--	--	--

HAUPTSPEISEN

LUMA KALBSINVOLTINI MIT FLAACHER SPARGEL	48.—
---	------

Kräuterkartoffeln Erbsenpüree Baby-Rüebli	
---	--

CRISPY ALPSTEIN POULET	42.—
-------------------------------	------

Bacon-Mayo Cole Slaw Trüffelpommes	
--	--

WALLISER ZANDER POCHIERT	52.—
-------------------------------------	------

Safran-Beurreblanc schwarzer Reis Gemüse	
--	--

FLAACHER SPARGEL	38.—
-------------------------	------

Sauce Hollandaise junge Kartoffeln Kräutersalat	
---	--

HAUSGEMACHTE GNOCCHI	39.—
---------------------------------	------

Fetacrème Oliven rote Zwiebeln Pistazien	
--	--

DESSERTS

ZITRONENKUCHEN	13.—
-----------------------	------

Joghurtglacé Rhabarber	
--------------------------	--

CRÈME BRÛLÉE	14.—
---------------------	------

Apfelragout Haselnussglacé	
------------------------------	--

GÖTTERSPEISE	8.—
---------------------	-----

Rhabarber	
-----------	--

KÄSE VOM CHÄS CHÄLLER	18.—
------------------------------	------

Chutney Feigensenf	
----------------------	--

SORBET & GELATI	5.—
----------------------------	-----

hausgemacht	
-------------	--

AFFOGATO	8.—
-----------------	-----

Vanilleglacé & Espresso	
-------------------------	--