



## Degustationsmenü

### Zweierlei Black Tiger Krevetten

Avocadomousse, Tomaten, Honig & Krupuk  
*Petite Arvine AOC Les Cépages*  
*Charles Bonvin Fils, Sion*

### Kürbis

Kürbiscremesuppe mit Kokosnuss und Curry  
Geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl  
*Humagne Blanche Les Pyramides AOC Valais*  
*Adrian & Diego Mathier*

### Wengener BIO Forelle

Mandelbutter, Schnittlauch-Kartoffeln & Erbsengemüse  
*Pinot Gris*  
*Rebbaugenossenschaft Oberhofen, AOC Thunersee 2022*

### Hausgemachte Spaghetti

Hausgemachte Spaghetti an Tomatensauce,  
Fenchelsamen, Taggiasca Oliven & Burrata  
*Rose Est Rosa Murgia, 100% Primitivo*  
*Pietraventosa Apulien 2021*

### Rind

Emmentaler Rindsfilet Rossini mit Foie Gras, Trüffelsauce,  
Safranrisotto, Randen und Sellerie  
*Brunello di Montalcino DOCP*  
*Tenuta Argiano 2017*

### Chäs

Käseteller, Feigensenf & Birnenbrot  
*Sotto La Quercia, Costa Toscana 100% Merlot*

### Lebkuchen

Basler Lächerli Parfait,  
Glasierte Zwetschegen & weisse Schokolade  
*Cépages Nobles du Valais "Vendanges Tardives"*  
*Adrian Mathier Salgesch, 2008*

7 Gang CHF 132.-  
mit Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) +CHF 63.-

6 Gang ohne Käse CHF 118.-  
mit Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) +CHF 54.-

**Degustationsmenü bis 19:30Uhr erhältlich!**



## Degustation menu

### Two kinds of Black Tiger Prawns

Avocado mousse, tomatoes, honey & Krupuk  
*Petite Arvine AOC Les Cépages*  
*Charles Bonvin Fils, Sion*

### Pumpkin

Pumpkin soup with coconut and curry  
Roasted pumpkin seed and pumpkin seed oil  
*Humagne Blanche Les Pyramides AOC Valais*  
*Adrian & Diego Mathier*

### Wengen BIO trout

Almond butter, shive potatoes & green peas  
*Pinot Gris*  
*AOC Thunsersee, Oberhofen 2022*

### Spaghetti

Homemade Spaghetti in tomato sauce, fennel seeds,  
Taggiasca olives and burrata  
*Rose Est Rosa Murgia, 100% Primitivo*  
*Pietraventosa Apulien 2021*

### Beef

Emmental beef fillet Rossini with foie gras, truffle sauce,  
saffron risotto & beetroot and celery  
*Brunello di Montalcino DOCP*  
*Tenuta Argiano 2017*

### Cheese

Cheese plate, fig mustard & pear bread  
*Sotto La Quercia, Costa Toscana 100% Merlot*

### Gingerbread

Basler Lächerli Parfait  
Glazed plums and white chocolate  
*Cépages Nobles du Valais "Vendanges Tardives"*  
*Adrian Mathier Salgesch, 2008*

7 courses CHF 132.- with wine pairing  
(1 glass per course) +CHF 63.-

6 courses without cheese CHF 118.-  
with wine pairing (1 glass per course) +CHF 54.-

**Tasting menu available until 7:30pm!**