



WIRTSCHAFT ZUM KORNPLATZ

*Manufaktur für Gaumenerlebnisse*

# Menü

Sie möchten unerwartete Genüsse erleben? Dann wählen Sie unser Degustationsmenü, welches wir für Sie kreiert haben. Starten Sie mit dem Menu und bestellen Sie, wenn Sie einen Zwischengang auslassen möchten, einfach den Hauptgang.

## ***Unser Degustationsmenu***

3-Gang-Menu

76.–

4-Gang-Menu

88.–

5-Gang-Menu

105.–

6-Gang-Menu

123.–

7-Gang-Menu

140.–

8-Gang-Menu

156.–

## ***Vorspeisen***

Gerstensalat mit Fenchel, Broccoli,  
Pfälzer-Karotten, Heu und Sauerrahm

22.–

Kaninchenfilet  
mit Mais, Speck und Nüsslisalat

27.–

Schneekrabbe  
dazu Avocado, Limette und Chili

24.–

Riesling-Crèmesuppe  
mit Kurkumaschaum und Kräutertoast

17.–

Salade Niçoise

13.–

Unsere Vorspeisen servieren wir gerne gegen  
Aufpreis von CHF 12.– als Hauptgang

## ***Hauptgerichte***

Rindsfilet an Trüffeljus  
mit Randen, Blumenkohl und Süsskartoffel-Pommes Frites

46.–

Elch-Entrecôte mit Schwarzwurzelstamm  
Karotten, Pastinaken und Rumsauce

49.–

Skrei-Kabeljau auf Venerereis  
mit Fenchel und Mandeln an einer Anissauce

42.–

Babi Yuk  
mit Atjar, Erdnüssen und Kartoffeln

48.–

Vegi-Wellington  
mit Frühlingsgemüse und Sellerie an Madeira-Sauce

33.–

Unsere Speisen können allergene Stoffe enthalten. Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

### ***Fleischdeklaration***

Rind – Schweiz, Schwein – Schweiz, Kaninchen – Schweiz,  
Elch – Schweden, Kabeljau – Nordost-Atlantik, Thunfisch – Malediven,  
Schneekrabbe – Nordwest-Atlantik (MSC)

# *Nachspeisen*

Marriage  
von weisser Schokolade

16.–

Törtchen  
von Apfel, Champagner und Baklava  
mit Olivenöl-Glacé

18.–

Verschiedene Hart- und Weichkäse  
von der Selection Beeler

19.–

1 Kugel Glacé/Sorbet  
nach Saisonangebot

5.50

***1 Glas (4cl) Süsswein***

Fragen Sie uns nach unserem tagesaktuellen Angebot.