



WIRTSCHAFT ZUM KORNPLATZ

Manufaktur für Gaumenerlebnisse

Menü

Sie möchten unerwartete Genüsse erleben?
Dann wählen Sie unser Degustationsmenü, welches unser Chefkoch für
Sie kreiert hat.

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

Wassermelonen-Steak-Tatar mit Onsen-Eigelb,
Gurkengelée, eingelegten Schalotten und Crème fraîche

22.–

Dünn aufgeschnittenes Kalbsfilet
mit Fenchelsalat, schwarzen Oliven, süss-sauren Eierschwämmen
und Ras el Hanout-Mayonnaise

27.–

Gebratener Thunfisch mit Edamame, Hoisin-Sauce,
Mirin Sponge und Miso-Mayonnaise

25.–

Ochsenschwanzbouillon mit Eierschwämmen

17.–

Salade Niçoise
mit Thunfisch und Bohnen

14.–

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

Hauptgerichte

Kalbsfilet mit gebratener Milke
mit Variationen vom Sellerie und Trüffel-Jus

48.–

Bisonfilet mit Kaffee- und Mandelkruste
dazu Blumenkohl, Babykarotten und Kaffee-Jus

46.–

Entenbrustfilet mit Erbsen,
Zuckerschoten, glasierten Randen und Cranberry-Jus

47.–

Doradenfilet mit Zitrus-Spinatsamosa
dazu gebratene Artischocken
und schwarzer Knoblauch Beurre blanc

43.–

Sellerie-Escalope mit Sommergemüse
und einer Madeira-Sauce

36.–

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

Fleischdeklaration

Rind – Schweiz, Schwein – Schweiz, Bison – USA ,
Kalb – Schweiz, Ente – Frankreich, Dorade – Schweiz,
Thunfisch – Nordwest-Atlantik (MSC)

Nachspeisen

Variation von Aprikosen und Honig

16.–

Marriage von weisser Schokolade
und Johannisbeeren

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.