



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***

Kürbis-Crèmeux mit eingelegtem Ingwer,  
gebackenen Pilzen, Marroni und Zitronen-Gel

22.–

Rentiertatar  
mit Variation von Zwiebeln, Blutorangengel  
und Marroni-Crumble

27.–

Geräucherter Aal vom Bodensee  
mit Pastinakenpurée, Safran-Tapioka-Perlen  
und Austern-Safran-Vinaigrette

25.–

Holländische Senferèmesuppe  
mit Speck-Grissini

17.–

Kornplatzsalat  
Nüsslisalat, Randen, Jersey Blue und Mandeln  
an einer Mango-Vinaigrette

14.–

## ***Hauptgerichte***

Filet vom Bierschwein an Nelken-Jus  
mit geschmortem Nüsslisalat, Süsskartoffelpurée, Bierapfel  
und Rotkraut-Wonton

48.–

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

49.–

Gänsebrust an Orangen-Jus  
mit Gänseleber, Topinambur, Portwein-Quitten  
und Schnittlauch-Gnocchi

47.–

Hummerschwanz an Béarnaise-Sauce  
mit gedämpftem Queller, violetten Karotten, gegrilltem Fenchel  
und Passionsfrucht-Pommes dauphines

45.–

Nüsslisalat-Tagliatelle mit violetten Karotten,  
Fenchel, Parmesan und Knoblauch-Beurre blanc

36.–

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

### ***Fleischdeklaration***

Schwein – Schweiz, Bison – USA, Rentier – Russland  
Gans – Österreich, Hummer – Nordwestatlantik, Aal – Schweiz

# *Nachspeisen*

Unser Signature-Dessert:

Ein Zusammenspiel von  
grünem Apfel, Limette, Matcha, Erbsen und Wasabi

19.–

Marriage von Madagaskar-Schokolade  
und Haselnüssen

18.–

Verschiedene Hart- und Weichkäse  
von der Sélection Beeler

19.–

1 Kugel Glacé/Sorbet  
nach Saisonangebot

5.50

***1 Glas (4cl) Süßwein***

Fragen Sie uns nach unserem tagesaktuellen Angebot.