

1. August Menu

Kalbstatar von der Rigi
Eigelb - Kapern - Brioche
Veal tartare from the Rigi
egg yolk - capers - brioche



Kaltgeräucherter Saibling vom Sattel
Tomate - Kohlrabi - Limettenblätter
Cold-smoked char from "Sattel"
tomato - kohlrabi - lime leaves



Luzerner Schweinsfilet
Rösti - BBQ Frühlingszwiebel - Zucchini - Thymian Jus
Pork tenderloin from Lucerne
"rösti" - BBQ spring onion - zucchini - thyme sauce



Schweizer "Japonais-Törtli"
Fichtennadeln - Rigi Beeren - Haselnuss
Swiss "Japonais-Törtli"
spruce needles - Rigi berries - hazelnut

125

(inkl. 1 Glas Champagner pro Person)
(incl. 1 glass of champagne per person)



Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.
All prices are in CHF and incl. 8.1% VAT