

SEIEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN

"IM RESTAURANT WAR ES HELL, ELEGANT UND GEMÜTLICH. ES LAG GLEICH RECHTS AN DER HALLE, DEN KONVERSATIONSRÄUMEN GEGENÜBER, UND WURDE, WIE JOACHIM ERKLÄRTE, HAUPTSÄCHLICH VON NEU ANGEKOMMENEN, AUSSER DER ZEIT SPEISENDEN GÄSTEN, UND VON SOLCHEN, DIE BESUCH HATTEN, BENUTZT. ABER AUCH GEBURTSTAGE UND BEVORSTEHENDE ABREISEN WURDEN DORT FESTLICH BEGANGEN, SOWIE GÜNSTIGE ERGEBNISSE VON GENERALUNTERSUCHUNGEN. MANCHMAL GEHE ES HOCH HER IM RESTAURANT, SAGTE JOACHIM; AUCH CHAMPAGNER WERDE SERVIERT..."

DER ZAUBERBERG – THOMAS MANN

LIEBER GAST UND FREUND DES HAUSES

Eine unverwechselbare, lustvolle Balance zwischen klassischer und moderner Kochkunst. Das ist das Credo, der Anspruch Martin Liefeiths, der mit seinen Kreationen **M & M, FREESTYLE** und **GARTEN**, sämtliche Facetten einer modernen, naturverbundenen Küche genussvoll auslotet. So werden saisonale, regionale und europäische Produkte und Zutaten – genial kombiniert – zu unvergleichlichen kulinarischen Erlebnissen.

Doch was wäre ein Festessen ohne Wein? – Wir sind stolz auf unseren «Award of Excellence» des US-Weinmagazins «Wine Spectator». Michael Thomann oder unser F&B Manager Nico Postelt freuen sich darauf, Sie im Weinkeller und im Restaurant individuell zu beraten.

In kulinarischer Verbundenheit

Martin Liefeith
Dirigent Küche

Michael Thomann
Gastgeber

M & M MENÜ

**DAS RAFFINIERTE RENDEZVOUS VON KÜCHE UND KELLER. MARTIN LIEFEITHS UND
MICHAEL THOMANNS GEMEINSAME KOMPOSITION, TRADITIONELLE KOCHKUNST
MIT FRECHER NOTE UND AUSGESUCHTE TROPFEN AUS UNSEREM KELLER.**

Gänseleber – 2010

Geräuchert, Gefroren, Terrine,
Gebraten

38.00

—

Gambero Rosso–Ravioli

Spinat, Fenchel, Limone

36.00 / 55.00

—

Wildfang–Steinbutt

Confierter Pulpo, Risoni,
Colfiorito Linsen, Ligurische Oliven

36.00 / 55.00

—

Rehrücken von der Sommerjagd mit Apfelbeeren

Lauchquiche, Lardo, Eierschwämme

60.00

—

Käse vom Wagen – 8 Aromen

Maître Fromager Rolf Beeler

5 Sorten 18.00 / 8 Sorten 22.00

—

Hamburger Rote Grütze Sommertrüffel

Trüffeleis, Beeren, Pinienkerncrunch

24.00

CHÂTEAU CLIMENS

1981

SCHEUREBE KABINETT

Schloss Proschwitz, 2007

CHARDONNAY "STEINRIEGEL"

Familie Gesellmann, 2008

JENINSER "MONOLITH"

Christian Obrecht, 2007

OLD RED PORT

10 years old / Dalva

MOSCATO PIEMONTE

Mario Pelassa, 2007

Menü

4 Gänge 125.00

5 Gänge 145.00

6 Gänge 160.00

Weinempfehlung

4 Weine 90.00

5 Weine 105.00

6 Weine 120.00

Alle Gerichte können von Ihnen auch einzeln bestellt werden
oder Sie stellen Ihr Menü ganz individuell nach Ihren Wünschen
zusammen.

FREESTYLE

DIE ÜBERWINDUNG DER TRADITIONELLEN KÜCHE. NEUE UNGEAHTE GESCHMACKSRICHTUNGEN UND KOMBINATIONEN WERDEN ZU EINER SINNLICHEN ENTDECKUNGSREISE FÜR GENIESSER.

Bretonischer Hummer – Kalbszunge

Kräuterremoulade, Kopfsalat

34.00

Zander – Entenleber

Kartoffelsalat, Meerrettich

32.00

Spanferkel in zwei Schichten

Zitronengelee, Kaperncreme, Bohnenkompott
Majoranjus

60.00

Käse vom Wagen – 8 Aromen

Maître Fromager Rolf Beeler

5 Sorten 18.00 / 8 Sorten 22.00

Aprikose – Mascarpone

Nougatknödel, Mascarponecreme
Aprikosensorbet

20.00

Menü

4 Gänge 125.00

5 Gänge 145.00

Alle Gerichte können von Ihnen auch einzeln bestellt werden oder Sie stellen Ihr Menü ganz individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

GARTEN

DAS BEKENNTNIS ZU REIN VEGETARISCHEN KOMPOSITIONEN. SAISONALE PRODUKTE WERDEN KREATIV KOMBINIERT ZU EXQUISITEN GAUMENFREUDEN.

Parmesan 36

Parmesanmousse, Pfirsich - Gazpacho
Frittierte Rucolapesto

26.00

Avocado-Buttermilch-Shake

Tomatensorbet, Kartoffelchips

16.00

Sommer-Lasagne

Eierschwämme, Auberginen, Basilikum

39.00

Käse vom Wagen – 8 Aromen

Maître Fromager Rolf Beeler

5 Sorten 18.00 / 8 Sorten 22.00

Schokoladen-Cannelloni

Passionsfrucht, Minzparfait, gebratene Ananas

18.00

4 Gänge 95.00*

5 Gänge 110.00*

* Diese Preise beziehen sich nur auf das Garten-Menü.

Alle Gerichte können von Ihnen auch einzeln bestellt werden oder Sie stellen Ihr Menü ganz individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

Alle Menü-Preise verstehen sich in Schweizer Franken pro Person, inkl. MWST, Service und Taxen.