

kulinarische philosophie

Der Respekt und die Freude im Umgang mit den Produkten aus aller Welt liegen mir am Herzen.

Meine Küche ist modern, experimentell, oft mit asiatischen Einflüssen und basiert auf dem klassischen Handwerk.

wünschen

Gerne dürfen Sie Ihre kulinarischen Notizen frei nach ihrem Gusto zusammenstellen. Die Länge der Notiz bestimmen alleine Sie.

überraschen

Welches sind Ihre Vorlieben, was dürfen wir weglassen?

Haben Sie eine Intoleranz?

Unsere überraschenden kulinarischen Notizen servieren wir Ihnen in klassischer Menüfolge. Scheuen Sie sich jedoch nicht, offen Ihre Wünsche und Vorlieben mitzuteilen.

Gerne schlagen wir Ihnen folgende Varianten vor:

(Bei den Gerichte mit einem* ist ein Aufpreis von 5 CHF zu berücksichtigen)

kleine notiz 77

Einstimmung, Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

mittlere notiz 97

Einstimmung, zwei Vorspeisen, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert

grosse notiz 127

Zwei Einstimmungen, drei Vorspeisen, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert

Käsegang mit Trüffelhonig 16

kulinarische notizen

vorspeisen

Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Rohschinken
Riesenscrevetten, Kokosmilch, Seidentofu
Vitello tonnato "2017"
Frischkäseravioli, Salbeibutter, Parmesan
Entenleber, Apfel-Rhabarber,
Ingwer, Portweinjus*

hauptgänge

Simmentaler Kalb
Rindsfilet & Guggeli* (für 2 Personen)
Rindsfiletspitzen "Stroganow"
Lammrücken
Zanderfilet

dessert

Warmes Schokoladenküchlein
Schokoladenmousse
Waldbeerenmousse
Katalanische Creme
Sorbetvariation
Marsala-Sabayone

Liebe Gäste,

wir servieren Ihnen exzellente und kreative Gerichte die verschiedene Komponenten vereinen.

Unsere Küchengrösse ist jedoch beschränkt. Daher bitten wir Sie ab sechs Personen sich auf die gleichen Gerichte zu einigen.

Ich danke Ihnen für das Verständnis.

Peter M. Hurni Jun.