

Menüs

(ab 2 Personen)

Vier verschiedene Themen
In zwei bis sechs Gängen

LECKEREIEN

Kürbis Cocktail mit Trockenfleisch & Alpkäse /
Mini Sauerkraut Fondue / Kaninchenragout mit
Tessiner Polenta /
Klassische Roulade vom Weiderind mit Apfel -
Kastanien Knödel /
Hartkäse Spezialitäten aus der Bio Bergkäserei
Gluringen /
Apfel - Verjus Sabayon mit Farina Bona Glace

3 bis 6 Gänge
62.- bis 98.-

Wie zur Zeit von Cäsar Ritz:
Brust & Keule von der Ente
am Tisch flambiert

1. GANG: Brust auf Apfel - Kastanien Knödel mit
Kohlgemüse
2. GANG: Keule in Verjus auf Tessiner Polenta &
Randen

2 Gänge
58.-

VEGETARISCH

Variationen vom Geisskäse / Kürbiscappuccino* /
Gommer Chouera mit Salat /
Frische Pasta Variation mit Pesto /
Walliser Weichkäse Spezialitäten & Zwetschgen in
Cornalin* /
Sorbet Trio

3 bis 6 Gänge
56.- bis 92.-

RARITÄTEN

Grobe Mettwurst auf Slow Food Roggenbrot /
Oma`s Linsentopf / "Kalbereien" Milke, Lunge, Kopf &
Nieren /
Onglet Steak mit Traubenkern - Kartoffelpüree / Raps
- Schmalz - Brownie mit beschwipsten Zwetschgen

3 bis 5 Gänge
62.- bis 86.-

