



Zum Entdecken, zum Geniessen, zum Teilen. Wir empfehlen 3–4 Gerichte pro Person.

Burrata | Preiselbeere | Wilder Fenchel 14

Frisée Salat | Rosenkohl | Apfel | Buchweizen 18

Wilde Terrine vom Onkel Urs | Hirsch | Morcheln | Holunderbeere | Brioche 22

Marinierte Seeländer Randen | Ricotta | Trauben 18

Brot & Butter | Sauerteig | Silberbutter von Jumi | à discrétion | pro Person 4

Pilz Trio | Wangener Ziegenkäse | Salbei | Butter 24

Rinds Sougania à la Aris | gefüllte Zwiebel nach griechischer Art | Labneh 24

Emmentaler Hirsch Pfeffer | Büschelbirne | Speck | Silberzwiebeln 42

Tatar vom Omoso Jungrind | handgeschnitten | Senfkorn | Bio-Eigelb 36

Schweins Secreto vom Thurgauer Apfelschwein | Pflaume | Portwein 36

Hokkaido & Butternuss Kürbis aus dem Ofen | Hollandaise | Kürbiskern | Nüssler 28

Geschmorter Rotkabis | Cicerino rosso | Brombeere | Kapern | Sesam 28

die Begleitung dazu | Konfierte Kartoffeln ^{oder} Quarkknöpfli 8

Sticky Date Madeleines | Ricotta-Glacé | Salzkaramell | Feigenblattöl 17

Tiramisu à la Javi | Löffelbiskuit | Mascarpone 17

Hausgemachtes Glacé | Haselnuss-Schokolade | Caffé bianco | Ricotta 8

Sorbet | Zwetschgen-Thymian Sorbet 8

Espresso Martini | Matte-Wodka | Cops-Likör | Espresso 17

VIERTE WAND