



WEISSES RÖSSLI

Mittagsmenu

Vorspeise

Chicorée | Tomate | Basilikum

oder

Erbsenkaltschale

Hauptgang

Entenbrust — Frankreich
Kartoffel | Pak Choi | Erdnuss

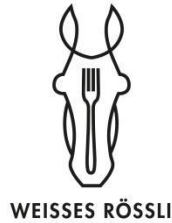
Forelle — Italien
Krokette | Brokkoli | Passionsfrucht | Schalotte

Safranrisotto | Haselnuss

Menu Preis	CHF 38.50
Menu Preis vegetarisch	CHF 31.00

Menudessert

Schokoladenmousse Beere	CHF 6.50
---------------------------	----------



Vorspeise

Gurke und Pfirsich 23.00

Yuzu | Kohlrabi | Buttermilch | Soja

Auf Wunsch auch vegan erhältlich

Luma Rindstartar 28.50

Markbein | Schnittlauch | Wildkräuter | Tigella

Giulias Ravioli Del Plin 28.50

Rind | Parmesan | Nussbutter

Hauptgang

Duett vom Kalb 53.50

Zucchetti | Petersilie | Sansho Pfeffer | Jus

Alpstein Poulet Schnitzel 37.50

Kartoffel | Brokkoli

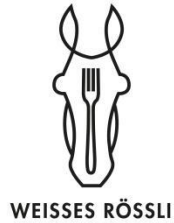
Oktopus 41.00

Farinata | Miesmuschel | Minilauch | Peperoni

Ravioli Alla Parmigiana 36.50

Basilikum | Tomate | Parmesan

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.



Käse & Süssspeise

Nuvola Bianca 15.50

Kokosnuss | Mandel | Curry | Wassermelonen-Hibiskus Sorbet

Auf Wunsch auch vegan erhältlich

Pistazie und Himbeere 15.50

Ricotta | Moscato Sorbet

Aprikosenrose 15.50

Weisse Schokolade | Mohn | Kefir | Safran Glace

Schweizer Käse 15.50

Feigensenf | Hausgemachtes Fruchtebrot

Passend zu Ihrem Käse | Dessert empfehlen wir Ihnen ein Glas:

SAUTERNES BORDEAUX 0.5DL CHF 11.50

Château Bastor-Lamontagne AOC

Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris

MOSCATO D'ASTI DOCG 3.75DL CHF 39.00

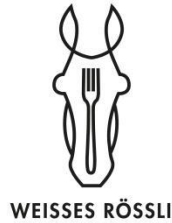
La Morandina, Piemont

Moscato

ELMSFEUER RHUBARB – SEC 1.0DL CHF 13.50

Andersen Winery, Dänemark

Rhabarber Schaumwein



Starter

Cucumber and Peach 23.00

Yuzu | Kohlrabi | Buttermilk | Soy

Vegan option available upon request

Luma Beef Tartare 28.50

Bone Marrow | Chives | Wild Herbs | Tigella Bread

Giulia's Ravioli Del Plin 28.50

Beef | Parmesan | Brown Butter

Main Course

Duo Of Veal 53.50

Zucchini | Parsley | Sansho Pepper | Jus

Alpstein Chicken Schnitzel 37.50

Potato | Broccoli

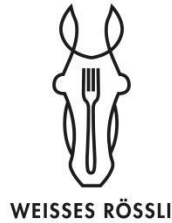
Octopus 41.00

Farinata | Mussel | Leek | Bell Pepper

Ravioli Alla Parmigiana 36.50

Basil | Tomato | Parmesan

All prices are in CHF incl. VAT



Cheese & Dessert

Nuvola Bianca 15.50

Coconut | Almond | Curry | Watermelon-Hibiscus Sorbet

Vegan option available upon request

Pistachio and Raspberry 15.50

Ricotta | Moscato Sorbet

Rose-shaped Apricot 15.50

White Chocolate | Poppy Seed | Kefir | Saffron Ice Cream

Swiss Cheese 15.50

Fig Mustard | Homemade Fruit Bread

Feel free to enjoy a glass of wine with your cheese | dessert:

SAUTERNES BORDEAUX	0.5DL	CHF 11.50
Château Bastor-Lamontagne AOC		
Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris		

MOSCATO D'ASTI DOCG	3.75DL	CHF 39.00
La Morandina, Piemont		
Moscato		

ELMSFEUER RHUBARB – SEC	1.0DL	CHF 13.50
Andersen Winery, Dänemark		
Sparkling Rhubarb Wine		