

CHEF'S MOMENTS

Die Visitenkarte unseres Küchenchefs Mariusz Kapciak
The business card of our chef Mariusz Kapciak

Moment I

Stör | Jacobsmuschel | Queller | Granatapfel
Sturgeon | Scallop | Sea asparagus | Pomegranate

Moment II

Saibling | Foie Gras Ente | Randen
Char | Foie Gras Duck | Beetroot

Moment III

Mango | Champagner | Himbeeren
Mango | Champagne | Raspberry

Moment IV

Wagyu Beef | Kartoffel | Karotten | Erbsen
Wagyu Beef | Potatoes | Carrots | Peas

Moment V

Madagaskar Vanille | Erdbeere | Rahm
Madagaskar Vanilla | Strawberries | Cream

129.00 CHF

VORSPEISEN | STARTERS

Rindstatar (vom Ueli-Hof) 70g / 140g	27.00 / 42.00	Ueli Hof
Pumpnickel Gemüse Meerrettich <i>Beef tatar Pumpnickel vegetables horseradish</i>		
Hausgebeizter Swiss-Lachs	24.00	
Gepickeltes Gemüse Zitrusfrüchte Limettenschaum <i>Home-cured Swiss salmon pickled vegetables citrus fruits lime foam</i>		
Bruschetta Dreierlei	18.00	
Tomaten Kichererbsen Oliven Basilikum alter Balsamico <i>Tomatoes chickpeas olives basil aged balsamic vinegar</i>		
Sprossensalat mit Tofu	18.00	
Erdnüsse Radieschen Gurke Koriander <i>Sprout salad with tofu peanuts radish cucumber coriander</i>		

SUPPEN | SOUPS

Bouillabaisse Kastanienbaum	23.00	
Fisch Miesmuscheln Garnelen Safran Knoblauch <i>Fish mussels prawns saffron garlic</i>	42.00 für 2 Personen	
Kalte Melonensuppe	15.00	
Minze Swiss Shrimps <i>Cold melon soup mint Swiss shrimps</i>		
Orangen-Tomaten-Suppe	13.50	
<i>Orange and tomato soup</i>		

SALATE | SALADS

Der Salat	17.00	
Orange Blauschimmelkäse Gurke Tomate Croûtons mit Himbeer-Walnuss-Dressing <i>Orange blue cheese cucumber tomato croutons with raspberry-walnut dressing</i>		
Caesar-Salat Kastanienbaum	22.50	
Bergkäse Sardellen Poulet Croûtons <i>Mountain cheese anchovies chicken croûtons</i>		
Couscous-Salat	19.50	
Grillgemüse Minze <i>Grilled vegetables mint</i>		

FEINES | DELICATE

Swiss-Lachs	42.50
Grillgemüse Kartoffelpüree Champagner <i>Swiss salmon grilled vegetables mashed potatoes champagne</i>	
Zander	42.00
Apfel Dill Gurke Risotto <i>Pike-perch apple dill cucumber risotto</i>	
Alpstein-Poulet	37.00
Vanille Karotten Süsskartoffel <i>Chicken vanilla carrot sweet potato</i>	
Rindsfilet	54.00
Trüffel Kartoffelpüree Grillgemüse <i>Beef fillet truffle mashed potato grilled vegetables</i>	
Kastanienbaum-Burger	37.00
Angus-Beef hausgemachte Salsa Salat Kastanienbaum-Pommes <i>Angus beef homemade salsa salad Kastanienbaum fries</i>	
Unsere Empfehlung	
Wiener-Schnitzel	49.00
Kalbfleisch Gurke Kartoffeln Preiselbeeren <i>Veal Cucumber Potatoes Cranberries</i>	
Wiesenschweins-Kotelett für 2 Personen	37.00 pro Person
Kartoffelpüree Grillgemüse Kräuterbutter Nur für 2 Personen möglich, 400g Fleisch mit Knochen <i>Mashed potatoes grilled vegetables herb butter</i> <i>Only available for 2 persons, 400g meat with bone</i>	
Pasta	27.00
Rucola Knoblauch Chorizo Rahm <i>Rocket garlic chorizo cream</i>	
Gebackene Tofu-Würfel	27.00
Getrocknete Tomaten Koriander Grillgemüse <i>Diced baked tofu dried tomatoes coriander grilled vegetables</i>	

DESSERTS

Rübli-Torte Mandarinensorbet Thymian <i>Carrot cake mandarin sorbet thyme</i>	11.50
Mariusz' Quark-Torte Erdnüsse Erdbeeren Vanille <i>Quark-cake peanuts strawberries vanilla</i>	12.50
Caipirinha-Crème-Torte Limetten Joghurt Rahm <i>Limes Yoghurt Cream</i>	12.50
Roter Mini-Oreo-Cheesecake Vanille Schokolade Quark <i>Vanilla chocolate quark</i>	11.50
Überraschungs-Apfeltorte Lassen Sie sich überraschen <i>Apple Cake - Let us surprise you</i>	12.50
Kastanienbaum-Mini-Pavlova Beeren Baiser Joghurt Rahm Nur für 2 Personen möglich; Zubereitung ca. 20 Minuten <i>Berries meringue yoghurt cream</i> <i>Only possible for 2 persons; preparation approx. 20 minutes</i>	14.50 pro Person

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Miesmuscheln kommen aus Frankreich, Italien oder Niederlande.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.