

CHEF'S MOMENTS

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

Moment I

Bärenkrebse | Campari | Gurken | Dill | Meerspargel
Bear crabs | Campari | cucumbers | dill | sea asparagus

Moment II

Blumenkohl | Peperoni | geräucherter Speck
Cauliflower | peppers | smoked bacon

Moment III

Fregola Sarda | geräucherte Crevetten | fermentierter Knoblauch
Fregola Sarda | smoked shrimps | fermented garlic

Moment IV

Tomahawk Steak | Kartoffeln | Wirsing | Trüffel
Tomahawk steak | potatoes | savoy cabbage | truffle

Moment V

Kastanienbaum Dark Secret
Schokolade
Chocolate

149.00 CHF

Ueli  Hof

VORSPEISEN | STARTERS

Rindstatar (vom Ueli-Hof) 70g / 140g	21.00/42.00	Ueli Hof
Gepickeltes Gemüse hausgemachte Brioche <i>Beef tatar pickled vegetables homemade brioche</i>		
Bruschetta Dreierlei	24.00	
Tomaten Pilze Oliven Basilikum alter Balsamico Hirschschenken <i>Tomatoes mushrooms olives basil old balsamic vinegar venison ham</i>		

SUPPEN | SOUPS

Bouillabaisse Kastanienbaum	23.00	
Fisch Miesmuscheln Garnelen Safran Knoblauch <i>Fish mussels prawns saffron garlic</i>		
	42.00 für 2 Personen	

SALATE | SALADS

Caesar-Salat Kastanienbaum	23.50	
Lattich Parmesan Poulet Tomaten Sardellen Croûtons <i>Lettuce parmesan chicken tomatoes anchovies croûtons</i>		

FEINES | DELICATE

Pasta mit Kernser Edelpilzen	29.00	
Edelpilze Petersilie Schalotten Hartkäse <i>Fine mushrooms parsley shallots hard cheese</i>		

KASTANIENBAUM SPEZIALITÄTEN

Unsere Empfehlung		
Wiener-Schnitzel	49.00	
Kalbfleisch Speck Preiselbeeren Zitrone zur Wahl mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Gurkensalat <i>Veal bacon cranberries lemon</i> <i>served with a choice of warm potato salad or cucumber salad</i>		

Kastanienbaum-Burger	37.00	
Angus-Beef hausgemachte Salsa Salat Pommes frites <i>Angus beef homemade salsa salad fries</i>		

Kastanienbaum Stundenei	35.00	
Ei Trüffel-Kartoffelpüree Champignonsauce Spinat <i>Egg truffle mashed potatoes mushroom sauce spinach</i>		

DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen und Vanille	16.50	
Vanille Zwetschgen <i>Vanilla plums</i>		

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.