

Degustationsmenü im Januar 2023 im Waldrain

Auf Wunsch servieren wir gerne zu jedem Gang ein Glas Wein, Bier oder ein passendes alkoholfreies Getränk.
Gerne servieren wir das Degustationsmenü auch in einer vegetarischen oder veganen Variante.

Säuli/ Chinakohl/ Rüepli

Knusperiger Schweinebauch auf fermentiertem Chinakohl mit Bundrüepli
(16)

Topinambur/ Jakobsmuscheln/ Schalotten

Topinamburschaumsuppe mit grillierter Jakobsmuschel auf Apfel-Schalotten Chutney mit geschmorten
Schalotten und Topinambur Chips
(14)6'

Skrei/ Zitrone/ Vanille

Pochierter Winterkabeljau mit Zitronenschaum, Vanille Jus und Schnittlauch Kartoffeln
(28 / als Hauptspeise 48)

Rosen/ Brut Rosé/ Blüten

Rosen Granita mit Rosenblüten und Brut Rosé vom Schloss Gobelsburg
(9)

Hirsch/ Krapferl/Maroni

Am Stück gebratener Hirsch im Wirsingmantel mit Williams Jus
Hausgemachten Preiselbeerkräpferl und glacierten Maroni
(48)

Käse/ Früchtebrot/ Chutney

Käseauswahl von Jumi aus dem Emmemental
mit hausgemachtem Früchtebrot und saisonalem Chutney
(18)

Kalamansi/ Salzkaramel/ Ingwer

Variation von Kalamansi mit Salzkaramel und Ingwer
(16)

7 Gang Degustationsmenü 135

3 Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Käse oder Dessert) 82

4 Gang-Menü (Vorspeise und Suppe, Hauptgang, Käse oder Dessert) 95

5 Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Fisch, Hauptgang, Käse oder Dessert) 115

6 Gang-Menü (Käse oder Dessert) 125

Degustationsmenü mit Weinbegleitung

zu jedem Gang ein Glas Wein: + 6 Franken / Gang

7-Gang-Menü 177

6-Gang-Menü 161

5-Gang-Menü 145

4-Gang-Menü 119

3-Gang-Menü 100

