



Herzlich willkommen!
Wir freuen uns, Sie heute zu verzaubern.

Für unser Incantare Menu haben wir uns inspirieren lassen von auserlesenen, saisonalen Produkten in aussergewöhnlicher Qualität. Von regionalen Delikatessen und von herausragenden Produzenten, die ihren handwerklichen Beruf mit viel Hingabe und Stolz ausüben.

Unsere Motivation ist, mit Sorgfalt und Liebe das Beste herauszuholen, Überraschendes zu kreieren und Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Unser Menu wird in sieben Gängen serviert.

Incantare 4 Gang Menu CHF 195

+ zwei Gänge CHF 40

+ Käsegericht CHF 15

Weinbegleitung 4 Gang Menu CHF 95

Alkoholfreie Getränkebegleitung 4 Gang Menu CHF 70

Geniessen Sie die kulinarische Reise.



OONA KAVIAR

Carabinero, Mispel, Rande und Dill

TOPINAMBUR

Lauch, Pistazie und Dill

SCHWEIZER WAGYU

Artischoke, Kohle und Salzzitrone

NORDISCHER IKE JIME KINGFISH

Passionsfrucht und Erbse

SOMMERBOCK

Waldpilze, Tannenschössli und grüne Brombeeren

KÄSE AUS BELP

Sauerampfer, Quinoa und Pumpernickel

FELCHLIN GRAN CRU

Aprikose, Peperoni und Verbene



Erdnussbuttersirup
Grapefruit Tonic und Reis

Langer Pfeffer mit Hibiskus und Enzian

Molke mit Sauerampfer und Limette

Zitronengras mit Matcha
und Randeneiswürfel

Wald und Rauch
Edition dunkel

Whiskey Sauer
mit Togarashi und Buttermilch Espuma

Mango Lassi
mit Kardamom, Joghurt und Ingwer



2020 Omar
Jules Desjournays, Burgund (FR)

2013 Siuralta Gris
Clos del Portal, Montsant (ES)

2019 Darscho
Weingut Heinz Velich, Burgenland (AUT)

2017 Riesling Erste Lage "Schlossberg"
Weingut Schloss Neuweier, Baden (D)

2013 Pinot Noir Classic
Weingut zur Alten Post, Graubünden AOC (CH)

2018 Gewürztraminer Auslese Erste Lage
"Albertsweiler Latt"
Ökonomierat Rebholz, Pfalz (D)

2013 Grüner Veltliner «Loibner» Auslese
Weingut Emmerich Knoll, Wachau (AUT)