

SPEISEKARTE

APÉRO

GETRÜFFELTE POMMES FRITES14 | 22

PARMESAN | PETERSILIE

VORSPEISEN

SAISONSALAT14

HAUSDRESSING

NÜSSLISALAT21

SPECK | CHAMPIGNONS | EI | CROÛTONS

KÜRBISSUPPE16

KOKOS | CURRY | KERNE | ÖL

KARAMELISIERTE MARRONI-SCHAUMSUPPE21

HERBSTTRÜFFEL

KALBSTATAR29 | 44

KÄSE-ESPUMA | ESSIGGURKE | SENF | SAFRAN-BRIOCHE

SCHWERTFISCH29

KÜRBIS | BLANC BATTU | HIBISKUS

APPENZELLER ENTENLEBER PARFAIT32

BÜSCHELIBIRNE AOP | VIN CUIT | CUCHAULE | MOUTARDE DE BÉNICHON

RISOTTO & PASTA

RANDENRISOTTO27 | 38

STRACCIATELLA DI BURRATA | VARIATION VON DER RANDE

TAGLIATELLE32 | 39

TRÜFFEL-RAHMSAUCE | HERBSTTRÜFFEL

HAUPTGÄNGE

FISCH NACH FANG48

QUINOA | SÜSSKARTOFFEL | PAK CHOI | KOKOS-KAFIR-SAUCE

BLACK COD49

BLAUE KARTOFFELN | SAUERKRAUT | ROTKRAUT | HASELNUSS-SAUCE

RINDFLEISCH-BURGER32

VEGETARISCHER QUINOA-BURGER29

SÜSSKARTOFFEL FRITES

CORDON BLEU VOM MURTNER SÄULI39

POMMES RISSOLÉES | MARKTGEMÜSE

RAGOUT VON DER REHHAXE48

QUARKSPÄTZLI | ROTKRAUT | MARRONI

DUETT VOM WILD59

HIRSCHENTRECÔTE & WILDSCHWEINBACKE | PASTINAKE | PREISELBEERE | WEISSE POLENTA

DESSERTS

EISKAFFEE16

RUM | TONKABOHNE | SESAM

IM GLAS17

SCHOKOLADE | MANGOSORBET | CHILLI

MARONIMOUSSE18

KÜCHLEIN | FEIGE | HASELNUSS

APFEL TARTE TATIN 3.018

BLÄTTERTEIG | VANILLE | KARAMELL

GLACES & SORBETS6

VANILLE | SCHOKOLADE | KARAMELL | PISTAZIE ERDBEERE | ZITRONE | PASSIONSFRUCHT | MOCCA

KÄSEBUFFET25

JEWELLS ABENDS | AM MITTAG SERVIERT

OLIS WEINEMPFEHLUNGEN OFFEN 1DL

WEISS

PINOT GRIS VULLY6.90

CAVE DES MARNES

ROT

PINOT NOIR VULLY5.90

CAVE DES MARNES

DEKLARATIONEN

SCHWEIN: SCHWEIZ | MURTEN
RIND: SCHWEIZ
WILDSCHWEIN: SPANIEN
REH: DEUTSCHLAND
HIRSCH: ÖSTERREICH
KALB: SCHWEIZ
SCHWERTFISCH: WILDFANG INDISCHER OZEAN
FISCH NACH FANG: SCHWEIZ | MURTENSEE
BLACK COD: WILDFANG NORDOSTPAZIFIK
ENTENLEBER (UNGESTOPFT): SCHWEIZ | APPENZELL
KÄSE: SCHWEIZ & FRANKREICH
EIER: SCHWEIZ
KARTOFFELN: SCHWEIZ | FRIBOURG
BROT: SCHWEIZ | SEELAND

ERIC'S MENU

AMUSE BOUCHE

—

SCHWERTFISCH

KÜRBIS | BLANC BATTU | HIBISKUS

UND | ODER

KARAMELISIERTES
MARRONISCHAUMSUPPE
HERBSTTRÜFFEL

—

DUETT VOM WILD

HIRSCHENTRECÔTE & WILDSCHWEIN-
BACKE | PASTINAKE | PREISELBEERE |
WEISSE POLENTA

—

PRE-DESSERT

—

KÄSEBUFFET

UND | ODER

APFEL TARTE TATIN 3.0

BLÄTTERTEIG | VANILLE |
KARAMELL

IHRE OPTIONEN

3-GÄNGE 105

4-GÄNGE 119

5-GÄNGE 135

—

OLIS WEINREISE

ZU IHREM MENU SERVIEREN
WIR IHNEN EINE SORGFÄLTIG
SELEKTIONIERTER WEINREISE

WEINREISE 3-GÄNGE 49

WEINREISE 4-GÄNGE 59

WEINREISE 5-GÄNGE 69

