

SPEISEKARTE LICHTFEST 2026

VORSPEISEN

SAISONSALAT <i>HAUSDRESSING</i>	14
NÜSSLISALAT <i>SPECK CHAMPIGNONS EI CROUTONS</i>	19
KAROTTEN INGWERSUPPE <i>KOKOSNUSS LIMETTENBLÄTTER</i>	16
WEISSWEINSUPPE VOM MONT VULLY <i>BIRNE KRÄUTER</i>	16
TUNA TATAKI <i>EDAMAME RETTICH YUZU KOSHO</i>	29
RINDSTATAR <i>BLUMENKOHL TRÜFFEL SAFRAN-BRIOCHE</i>	29/44

PASTA

TAGLIATELLE <i>TRÜFFEL-RAHMSAUCE WINTER-TRÜFFEL BELPER KNOLLE</i>	32/39
--	-------

HAUPTGÄNGE

WOLFSBARSCH <i>SAFRAN-ARANCINI SCHWARZWURZEL KALETTES PORTULAK-SAUCE</i>	49
POULETBURGER / VEGETARISCHER QUINOA-BURGER <i>SÜSSKARTOFFEL FRITES</i>	32 29
KÄSEREI CORDON BLEU VOM MURTNER SÄULI <i>POMMES FRITES MARKTGEMÜSE</i>	39
OSSOBUCO GREMOLATA <i>WEISSE TESSINER POLENTA SCHMORGEMÜSE</i>	53
RINDSENTRECÔTE <i>KARTOFFELMOUSSELINE MARKTGEMÜSE PORTWEINJUS</i>	54

DEKLARATIONEN
SCHWEIN: SCHWEIZ | MURTEN
KALB: SCHWEIZ
RIND: IRLAND
GEFLÜGEL: SCHWEIZ
TRÜFFEL: FRANKREICH
KÄSE: SCHWEIZ | KERZERS / BLP
KARTOFFELN: SCHWEIZ | FRIBOURG
EIER: SCHWEIZ
WOLFSBARSCH: GRIECHENLAND

DESSERTS

EISKAFFEE <i>RUM TONKABOHNE SESAM</i>	16
IM GLAS <i>SCHOKOLADENMOUSSE-ESPUMA VANILLEGLACE HASELNUSS APFEL</i>	17
ZITRONEN-MANGO VARIATION <i>MANGOSORBET ZITRONENMOUSSE LEMON CURD ZITRONENCAKE</i>	18
GLACES & SORBETS <i>VANILLE SCHOKOLADE KARAMELL PISTAZIE ERDBEERE ZITRONE PASSIONSFRUCHT MOCCA</i>	6

LICHTFEST-MENU

WEISSWEINSUPPE VOM MONT VULLY <i>BIRNE KRÄUTER</i> - RINDSENTRECÔTE <i>KARTOFFELMOUSSELINE MARKTGEMÜSE PORTWEINJUS</i> - IM GLAS <i>SCHOKOLADENMOUSSE-ESPUMA VANILLEGLACE HASELNUSS APFEL</i>	77
MENU 3-GANG	77
OLIS WEINEMPFEHLUNGEN OFFEN 1DL	
WEISS	
CHASSELAS VULLY <i>CAVE DES MARNES</i>	4.90
ROT	
PINOT NOIR VULLY <i>CAVE DES MARNES</i>	5.90