

Vorspeisen

Blattsalat

Kräuter-Croûton | Hausdressing

9

Selleriesuppe

Federkohl | Cranberry | Eschalotte

12

Steam Bun

Feige | Rucola | Olivenöl

14

Onsen Ei

Geräucherter Aal | Blumenkohl | Brioche

16

Blutwurst

Meerrettich-Mousse | Apfel | Rosa Pfeffer

15

Hauptgänge

Gebratene Mörschwiler Perlhuhnbrust

Kichererbse | Spitzkabis | Jersey Blue

38

Bio Kalbsleber

Rösti | Apfel | Jus

29

Pochiertes Heilbuttfilet

Kartoffel | Cashew | Grüne Olive | Bohne

33

Ganze Artischocke

Gemüsestampf | Dijonsauce

25

Malfatti (Schupfnudel)

Kürbispürée | Pilz | Geräucherte Mandel

27



L i m m a t h o f - S p e z i a l i t ä t

Der «EIN-TOPF»

Hackbällchen | Kartoffel | Erbse | Tomate | Safran

27

Der «Monat im Topf»

Hokkaido Kürbis | Süsskartoffel | Steinpilz | Rosinen

26

Der «Wilde Topf»

Wildpfeffer | Kichererbse | Wurzelgemüse | Spinat

32

Der «Pasta-Topf»

Hausgemachte Casareccia | Sugo | Mozzarella | Rucola

24

Der «Traditions-Topf»

Waadtländer Saucisson | Kartoffel | Sauerkraut | Wacholderbeere

29

D e s s e r t

Weisses Schokoladen-Parfait

Quitte | Kardamom | Kakao

12

Reblochon Tarte

Birne | Traube

14

Halbflüssiges Schoggiküchlein

Sauerrahm Glace | Sonnenblumenkerne

11

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso | Dessertvariationen

10

Glacé und Sorbet (Kugel)

nach Tagesangebot

4

