



Geniessen erleben

Unsere Küche vereint das Beste  
aus der modernen und klassischen Handwerkskunst.  
Wir legen großen Wert auf die Liebe zum Produkt  
und die klaren Aromen der Region.

Dabei konzentrieren wir uns darauf,  
das Wesentliche zu betonen  
und unsere Gerichte auf das Nötigste zu reduzieren.

Wir sind stolz darauf, uns den besten Produkten unserer Natur zu verpflichten  
und den Eigengeschmack jeder Zutat in den Vordergrund zu stellen.

Durch diese Philosophie möchten wir unseren Gästen  
ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis bieten.

Rolf Fuchs mit  
J. Rufer, A. Kängler, N. Jost



Menü

### FUCHS GRUSS <sup>5</sup>

\* \* \* \* \*

**CEVICHE** vom **ALPENZANDER**  
Kohlrabi | Piemonteser Haselnuss

\* \* \* \* \*

**GLÜX SHRIMPS** 100% *Organic*

Krustentiernage | junge Erbsen | Frühlingsmorcheln

\* \* \* \* \*

**KRÄUTER - KALB** vom Margoni Grill  
Belper Spargel | Gremolata - Kartoffelkugel  
Hollandaise

\* \* \* \* \*

**BRIE DE MEAUX**  
gefüllt mit Hartlisberger - Trüffel und Olivenöl

und / oder

**OBERLÄNDER JOGHURT**  
Erdbeer | Rhabarber | Sauerampfer

Menü 4 Gang à CHF 130.-

Menü 5 Gang à CHF 150.-

Surprise Gang à CHF 28.-

Preise inkl. 8.1% MWST