

1. AUGUST MENU

«Brüggli» Saiblingstatar | Apfel | Buttermilch | Meerrettichmousse | Verjusgel
«Brüggli» char tartare | Apple | Buttermilk | Horseradish mousse | Verjus gel
Tartare d'omble chevalier « Brüggli » | Pomme | Babeurre | Mousse au radis fort | Gel au Verjus

Kartoffel-Sauerrahm Canneloni | Dry-Age-Poulet | Portweinkirschen
Potato sour cream cannelloni | Dry-aged chicken | Port wine cherries
Canneloni aux pommes de terre et à la crème aigrée | Poulet Dry-Aged | Cerises au porto

Alpen Zander | Randen | Kartoffelcrêpe | Petersilien-Emulsion
Alpine pike-perch | Beetroot | Potato crepe | Parsley emulsion
Sandre des Alpes | Betteraves | Crêpe aux pommes de terre | Emulsion de persil

Innerschweizer Kalbsfilet | Trüffel | Polenta | Spinat | Pfifferlinge | Merlotjus
Veal fillet from Central Switzerland | Truffle | Polenta | Spinach | Chanterelles | Merlot gravy
Filet de veau de la Suisse centrale | Truffes | Polenta | Epinards | Girolles | Sauce au vin Merlot

Schweizer Käse Selektion von «Jumi»
Swiss Cheese Selection by «Jumi»
Sélection de fromages de Suisse | Pain aux poires de Lucerne | Moutarde aux figues du Tessin

Aprikosentarte | Felchlin Schokolade | Himbeermousse | Bionda Schokoladenglace
Apricot tart | Felchlin chocolate | Raspberry mousse | Bionda chocolate ice cream
Tarte d'abricots | Chocolat Felchlin | Mousse aux framboises | Glace au chocolat Bionda

Menupreis | Menu price | Prix du menu

Menu 3 Gänge courses plats	95	Menu 5 Gänge courses plats	125
Menu 4 Gänge courses plats	110	Menu 6 Gänge courses plats	140