

## Genuss mit Leidenschaft und Freude

Traditionelle Küche, modern interpretiert mit saisonalen und harmonischen Produkten.

Wenn möglich von Produzenten aus der Region, die wir persönlich kennen.

Adrian's Empfehlung wird aktuell mit 14 Punkten im Gault Millau Ausgezeichnet.

Kreativer Service, geprägt durch die grosse Leidenschaft  
von Sonja mit Team

## Adrian's Empfehlung

Rindstatar, 60 min Ei aus Ersigen, Parmesan Chips

Hausgeräucherter Swiss Lachs, Schwarzwurzeln, Petersilie

Rücken und 30 Std gegarte Brust vom Limousin Kalb  
Kartoffel Gnocchi, Knollensellerie Creme, Stangensellerie

Rohmilchkäse von JUMI

Früchtebrot, Pecannüsse, Dörraprikosen Chutney

Grand Cru Schokoladenmousse, Ananas, Passionsfrucht, Kokos Schaum

3 Gangmenü CHF 76

4 Gangmenü CHF 87

5 Gangmenü CHF 98

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informiert Sie unser Team gerne.

## Vorspeise

Rindstatar Platanenhof, marinierte Randen, Brioche	21
Bunter Blattsalat, Karotten, Orangen, geröstete Cashewnüsse	11
Schwarzwurzel Schaumsuppe, Petersilien Öl	11
mit hausgeräuchertem Swiss Lachs	25

## Hauptgang

Frischer Fisch vom Tagesangebot	Tagespreis
30 Std gegarter Limousin Kalbsbraten Topinambur Creme, Winter Gemüse	37
Black Angus Beef Burger, Speck, Raclette Käse Pommes Frites	29
Pouletbrust Stroganoff, Sauerrahm Frische Tagliolini	32
Aufgeschnittenes Entrecote vom regionalen Weiderind Tessiner Parmesan Risotto, Winter Gemüse	47
Schweins Cordon Bleu Rolle, Speck, gereifter Käse Pommes Frites, Winter Gemüse	34
Rindstatar Platanenhof, marinierte Randen, ÄMME Beck Brot	37
Topinambur Creme, Senfkohl, Ersiger 60 min Ei, Haselnüsse	29
Tessiner Risotto, Winter Gemüse	19

## Dessert

Käse Variation von JUMI, Waldhonig, Dörr Aprikosen, Pecannüsse	16
Eiskaffee Platanenhof, „Nidle-Brätzeli“	13
Apfel Tarte Tatin, Tonkabohnen Glace (mind. 15 min)	15
Lauwarmer Schokoladenkuchen, Vanilleglace, Mandelkrokant	14
Platanenhof Glace pro Kugel	4.50
Rahmglacen: Ragusa, Maroni-Karamell, Tonkabohne, Eiskaffee	
Sorbets: Blutorangen, Apfel-Ingwer	
Rahm zusätzlich	1
Lassen Sie sich Überraschen und erraten Sie, was es sein könnte Kaffee Gourmet mit edlem Digestiv	15
Platanenhof Hauskaffee	10
Ron Zacapa gran Reserva	9
Wir verarbeiten nur das Allerbeste der Natur Urs Hecht Barrique Brände aus der grossen Flasche Williams, Aprikose, Zwetschgen, Apfel	12
Gerne beraten wir Sie persönlich für weitere edle Spirituosen	

DER KAFFEE Spezialitäten-Bio-Kaffee-Rösterei für höchste Ansprüche von Rüedisbach.  
Ramirez Bio wird durch mehrere Bauern auf 1500 M. ü. M. in der Region Jarabacoa produziert.

### **Verführerische Tee Spezialitäten**

im Kännchen oder in der Tasse...

Eisenkraut, Ingwer Zitrone, Kamille, Grüntee, Yasmin, Schwarztee, Lindenblüten, 10 Chrütlitee  
Vögelwohltee, Erdbeer-Himbeer, Schlummertee, Lichtzaubertee, Hagebutten, Roibusch-  
Nidletäffeli, Lenker Bergminze