

restaurant manager

armin waldvogel

parkhuus

chef de cuisine
sebastian wirsching

mittagsmenü

2 gänge 49

a la carte

vorweg

tagessuppe

15

schweizer mesclun, getrocknete schweizer tomaten, hobelkäse

18

schweizer forellentatar, gurke, mariniert, sauerrahm,
paprika, geräuchert, brotchip

22

limousinentrecôte, gebeizt, brotsalat, paprika, tomate,
junglauch, basilikum, dr.13

23

hauptsache

tagesfisch

tp

schweizer kalbsribeye, rüeblipuree, rhabarber, kräuterseitlinge

44

pasta von der martin stiftung, meerrettichsprossen-tomatenpesto,
kernser pilze

34

appenzeller pouletbrust, thymianjus, zuchetti grilliert,
risotto terreni alla maggia

39

etwas süsses zum schluss

falls de glust grösser isch als d'vernunft!

8

gerne servieren wir ihnen täglich unsere saisonalen desserts
kreiert von unserem patisserie chef tilo herber

fleisch– und fisch los

tessiner risotto, tomaten, schweizer fenchel, sauerampfer

34

fisch

schweizer lachsforelle auf apfelholz, rosa gebraten
spinatwurzeln, spinatrisotto und hausgebeizte zitrone
meerrettichsprossen-sahne

49

fleisch

von schweizer weiden

rostbratwurst vom metzger brönnimann im holzofen gebraten
parkhuus senf und züri frites

29

kalbskotelett, 400g, im holzofen gebraten
spinat, sautiert, kräuterpolenta

78

limousin rindsfilet, 190g, vom holzkohlegrill, zwiebelrelish
austernseitling, gegrillt, agriastock

65

limousin rindsentrecôte, 200g, vom holzkohlegrill, zwiebelrelish
paprika, gegrillt, rucola, bio eiernudeln von der martin stiftung

58

butter: café de paris

warme saucen: rotwein, senfrahm