

parkhuus

mittagsmenü

2 gänge

49

vorweg

tagessuppe

15

schweizer blattsalate, ziegenkäse, karamellierte baumnüsse

16

schweizer lachsforelle, hausgeräuchert,
dill-sauerrahm, sellerie, brotchips

23

schweizer roastbeef, rosa gebraten, dünn aufgeschnitten,
spinatsalat, kapern- gurkenvinaigrette

18

hauptsache

tagesfisch

tp

ragoût vom schweizer wasserbüffel, geschmort,
wurzelgemüse, agriastock, kartoffelschalenchips

43

hausgemachte dinkel-gemüseküchlein,
waldpilze, cremig, adliswiler meerrettichsprossen

34

schweizer pouletbrust, gegrillt, rotweinschalotten,
pommes anna, federkohl sautiert

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 chef patissier tilo herber

à la carte

um den feiertagen tribute zu zollen haben wir für sie zum lunch die
light bowls kreiert

kräftige gemüsebrühe, schweizer dinkel, gemüse, gekochtes ei,
nach wahl eine grillierte pouletbrust oder eine lachsforelle

39

fisch

schweizer lachsforelle auf apfelholz, rosa gebraten
ribelmais polentaschnitte, randen, geröstet, nussvinaigrette,
hausgebeizte zitronen, meerrettichsprossen-sahne

49

fleisch

von schweizer weiden

schweins rostbratwurst vom metzger brönnimann im holzofen
gebraten, parkhuus senf, handgeschnittene pommes frites

29

kalbskotelett, 400g, im holzofen gebraten, wurzelgemüse aus dem
holzofen, risotto terreni alla maggia

78

limousin rindsfilet, 190g, vom holzkohlegrill, zwiebelrelish,
blattspinat sautiert, schalotten, sbrinz, thymiangnocchi

66

butter: café de paris

warme saucen: rotwein, senfrahm