DINNER MENU

Tasting Menu 98 chf

+ Wine Pairing 49 chf

Let the chefs surprise you, buy the ticket and enjoy the ride (min. 2 people)

Bar Snacks

Popcorn Chicken 18
Basil, Secret Sauce

Nduja Arancini 22
Nduja sausage , Baharat aiioli

Kentucky Fried Artichokes(V) 16
Buttermilk, Black Truffle Aioli, Yuzu dressing

Gaijin Brussel Sprouts 17
Smoked Tuna Flakes, Puffed Rice, Spicy Sauce

Sea

Boston Prawn Roll 24
Brioche, Tiger Prawns, Spicy Cocktail Sauce

Grilled Octopus 34
Sauce Romesco, Pickled Beetroots

Salmon Tartar 19
Salmon, Avocado, Toast

Land

Old Inn Steak Tartare 38
Housemade Chipotle , Bonemarrow , Salted egg yolk

Slow Braised Shortrib 46
Roasted Corn Puree, Hot Sauce, Leek Salad

Roasted Duck Breast 39
Orange/ Maple Syrup Glaze, Raddichio Chutney

Garden

Muscat Pumpkin (V) 19
Coconut Yoghurt, Curry Granola

Sunchoke & Burrata (V) 24
Jerusalem Artichoke, Pickled Pear, Walnuts, Truffle Dressing

Roasted Cauliflower (V) 24
Salsa Verde, Pangrattato, Kimi-su, Nori

Specials

Please ask your Server for today's Specials

Sides

Garlic Fries (V) 11

Grilled Bread & Butter (V) 8

Feta salad (V) 19
Mixed garden leafs, artichokes, pickles , macadamia nuts, feta cheese

Desserts

Quince & Apple Crumble (V) 16
Quince & Apple, Ginger Soil, Vanilla Ice Cream

Hazelnut Parfait 16
Praline, Hazelnut , Cookie crumble , Cranberry foam

Affogato (V) 8
Vanilla Ice Cream

(V) - Vegetarian
ORIGINS DECLARATION
Pork - CH, ESP | Beef - ARG, CH, AUS, ESP, IE | Seabass - VN | Prawns - VN, NZ | Chicken - CH, FR | Octopus - ESP | Scallops - JPN| Tuna - ESP, PT, NZ, MAR | Duck - NL, FR | Salmon- SCO | Bread - CH
Please do ask about allergens & inform us of dietary requirements. Meats from USA, NZ, AUS and South America may contain hormones and or antibiotics.
MwST included with bill.

DINNER MENU

Degustationsmenü 98chf

+ Weinbegleitung 49 chf

Lassen Sie sich von den Köchen überraschen, kaufen Sie das Ticket und geniessen Sie die Fahrt (min. 2 Personen)

Bar Snacks

Popcorn Chicken 18
Basilikum, würziges Aioli

Nduja-Arancini 22
Nduja-Wurst, Baharat-Aioli

Kentucky Fried Artichokes (V) 16
Buttermilch, schwarzer Trüffel Aioli

Gaijin Rosenkohl 17
Katsuobushi Flocken, gepuffter Reis, würziges Aioli

Sea

Boston Prawn Roll 24
Brioche, Tiger Garnelen, Würziger Aioli

Gegrillter Octopus 34
Sauce Romesco, Eingelegte Rote Bete

Lachs Tartar 19
Lachs, Kapern, Avocado Creme, Toast

Land

Old Inn Steak Tartare 38
Hausgemachte Chipotle, serviert auf Knochenmark mit gesalzenem Eigelb

Rinderippe 46
Maispüree, Scharfe Soße, Lauchsalat

Geröstete Entenbrust 39
Orangen-/Ahornsirup-Glasur, Radicchio-Chutney

Garden

Muskat kürbis (V) 19
Kokosjoghurt, Curry-Granola

Sunchoke & Burrata (V) 24
Topinambur, eingelegte Birne, Walnüsse, Trüffeldressing

Gerösteter Blumenkohl (V) 24
Salsa Verde, Pangrattato, Kimsu, Nori

Specials

Bitte fragen Sie Ihren Server nach den heutigen Specials

Sides

Knöbli Pommes Frites (V) 11

Gegrilltes Brot und Butter 8

Feta-Salat (V) 19
Gemischte Gartenblätter, Artischocken, Gewürzgurken, Macadamianüsse, Feta-Käse

Desserts

Quitten-Apfel-Crumble 16
Feigenblattöl, gebranntes Baiser, Vanilleeis

Haselnussparfait 16
Praline, Haselnuss, Keksstreusel, Preiselbeerschaum

Affogato 8
VanilleGlacé

(V) - Vegetarisch
DEKLARIERTE HERKÜNFTE
Pork - CH, ESP | Beef - ARG, CH, AUS, ESP, IE | Seabass - VN | Prawns - VN, NZ | Chicken - CH, FR | Octopus - ESP | Scallops - JPN| Tuna - ESP, PT, NZ, MAR | Duck -
Bitte fragen Sie nach Allergenen und informieren Sie uns über Ihre Ernährungswünsche. Fleisch aus den USA, Neuseeland, Australien und Südamerika kann Hormone und/oder Antibiotika enthalten. Die Mehrwertsteuer ist in der Rechnung enthalten.