

MITTAGSMENÜ / LUNCH



RESTAURANT
Heugümper

VORSPEISE / STARTER

Suppe oder Salat | Garnitur

Soup or salad | garnish

11.00

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Rindsfiletwürfel | Lauch | Pfeffersauce | Pommes Rissolées

Beef tenderloin cubes | leeks | pepper sauce | pommes rissolées

(1a/7) 56.00

Saibling | Meerrettich | Eierschwämmli | Selleriecreme | Apfel | Haselnuss

Arctic char | horseradish | chanterelles | celery cream | apple | hazelnut

(1a/4/7/8b/9) 45.00

Stundenei | Kartoffelstock | Nussbutter | Trüffelschaum

Sous vide egg | mashed potatoes | nut butter | truffle foam

(3/7) 34.00

Lammnierstück | Wacholder | Pastinake | Kürbis | Wildkräuter

Lamb loin | juniper | parsnip | pumpkin | wild herbs

(7) 48.00

Kalbs-Cordon bleu | Trüffelbrie | Landrauschschinken | Saisongemüse | Pommes frites

Veal cordon bleu | truffle brie | smoked country ham | seasonal vegetables | French fries

(1a/3/7) 55.00

Rindstatar klassisch: Pickles | frische Kräuter / asiatisch: Koriander | Frühlingszwiebeln | Sesam

mediterran: Tomaten | Oliven | Kapern | frische Kräuter

Beef tartare classic style: pickles | fresh herbs / asian style: coriander | spring onions | sesame

mediterranean: tomatoes | olives | capers | herbs

k (1/4/6/10) a (1/4/6/12) m (1/4/6) 38.00

DESSERT / DESSERT

Tagesdessert

Daily dessert

(3/7) 14.00

Glaces: Minze-Sauerrahm | Vanille | Haselnuss

Ice cream: mint-sour cream | vanilla | hazelnut

(3/7/8b) 5.00

Sorbets: Himbeer | Mango | Kokosnuss | Passionsfrucht | Zitrone-Limette

Sorbets: raspberry | mango | coconut | passion fruit | lemon-lime

5.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MWST

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunftsdeklaration

Rind / Australien - Saibling / Schweiz - Lamm / Neuseeland

Kalb / Schweiz - Schwein / Schweiz - Rindstatar / Schweiz