



*Nordiske dagar – smaker fra landa av lys og vidde.
inspirert av vind, hav og eld.*

*Skandinavia
Genüsse aus den Ländern des Lichts und der Weite.
inspiriert von Wind, Meer und Feuer.*



Skandinavische Reise

Unsere skandinavischen Gerichte als Vorspeise, Hauptgang oder Menu

*Hommage til René Redzepi – kjøkkensjef i Noma
Syltet Seeländer-grønt til vinteren, servert i sin egen kraft*

*Hommage an René Redzepi – Küchenchef Noma, Kopenhagen
eingelegte Seeländer Gemüse – Skyrcreme, Rindskraftessenz & Walnussöl
16.50*

*reykt selleri
glasert, vegansk sellerirot med hasselnøttkrem og sprø grønnkål
veganer glasierter Sellerie
mit Haselnusscrème & frittiertem Grünkohl
22.50 / 36.50*

*Torsk med norsk tangolje Røkt kjernemelk – frisk sjøsalat
Kabeljau mit norwegischem Algenöl
geräucherte Buttermilch – knackigem Meer-Salat
24.50 / 45.50*

*fylte med Oberscherli-jordkokk
Tortello mit Oberscherli-Topinambur
Pilzbouillon, Luft vom Tannenschössling
19.50 / 34.50*

*Høyrygg av wagyu fra Bolligen «Scandinavia»
med aronia-bærsaus, syltede aroniabær, hvitkål-millefeuille og hasselbackpotet
Hohrücken vom Wagyu aus Bolligen «Scandinavia»
mit Aronia Rotkohljus, Nordisk grøn Gel
Weisschabis – millefeuille & skandinavische Ofenkartoffel
49.50 (100 gr)
72.50 (200 gr)*

*Glögg – Sorbet
Schwedische Glühweintradition
6.50*

*Omelett norvégienne - Skjult norsk iskrem-variasjon
Omelette norvegiènne
versteckte norwegische Glacévariation
16.50*

Gesamte Reise ab zwei Gästen – 129.50 pro Person



Rôtisserie Tradition
Unsere klassischen Wintergerichte in der Rôtisserie

KLASSISCHER NÜSSLISALAT AUS MITTELHÄUSERN & DEM SEELAND
SPECK, EI, CROUTONS & UNSER FRANZÖSISCHES HAUSDRESSING

16.50

KÜRBISCREMESUPPE «HOKKAIDO»
MIT LAVENDEL & KÜRBISTATAR

17.50

* * *

SCHWEIZER RINDSENTRECÔTE „LANDHAUS“ IM PFÄNNLI SERVIERT MIT
AUFGESCHÄUMTER KRÄUTERBUTTER, POMMES ALLUMETTES & SAISONGEMÜSE

48.50 (150gr.)

54.50 (250gr.)

WIENER SCHNITZEL
VOM BIO KALB AUS LANGNAU IM EMMENTAL
DER KLASSEKER FÜR DEN WINTER, MIT POMMES FRITES, WINTERGEMÜSE & PREISELBEEREN.

49.50

«LE FAMEUX CHÂTEAUBRIAND» AB ZWEI GÄSTEN
SCHWEIZER RINDSFILET MIT SKANDINAVISCHEM FLAIR
KAFFEE-HOLLANDAISE & ARONIA BEEREN JUS

IM 1. SERVICE MIT MANGOLDGEMÜSE & HASSELBACKSPOTATIS

IM 2. SERVICE MIT WEISSCHABIS – MILLEFEUILLE & NUDELN

66.50 – pro Person

Alle Preise inklusive MwSt.