



S O M M E R L U S T

HERBST MENU

«Snacks» Hausbrot, Nussbutter, Knabbereien, Amuse Bouche

Randen-Carpaccio, geröstete Nüsse, Shiso, Balsamico, Mandarinen-Sorbet

Wildschwein-Pastrami, Feigen-Chutney, Rauchfrischkäse

Pfifferlingsknödel, Landjäger-Jus, Nuss-Crumble

Luma Hirschkalbs-Medaillon & zartes Wildschwein-Bäggli
Karottenpüree, Röstzwiebeln, Schnittlauch-Crunch, Quarkspätzli

Familie MAXX: der Freche, der Scharfe, der Edle, drei Käse-Texturen mit Feigen-Nussbrot

Kürbistarte, Vanilleglace, Kürbiskernöl, Kürbiskerne

- 3 Gänge 85.00
- 4 Gänge 95.00
- 5 Gänge 115.00
- 6 Gänge 125.00

«Snacks» werden immer serviert und zählen nicht als Gang.

Sie können die Gänge nach LUST und Laune von beiden Menüs frei zusammenstellen.

HERBSTGENUSS

Ganzer Rehrücken aus den heimischen Wäldern in zwei Gängen serviert (ab 2 Personen)

Erster Gang: am Tisch tranchiert mit Rotkraut, Maroni, Quarkspätzli, Wildjus

Zweiter Gang: Karottenpüree, Röstzwiebeln, Schnittlauch-Crunch

CHF 69.00/Person



S O M M E R L U S T

HERBST MENU PLANT BASED

«Snacks» Hausbrot, Nussbutter, Knabbereien, Amuse Bouche

Randen-Carpaccio, geröstete Nüsse, Shiso, Balsamico, Mandarinen-Sorbet

Gebackener Sellerie, geräuchertes Selleriepüree, Vegi-Jus, spanischer Mais

Butternusskürbis vom Holzkohlegrill

Kürbis-Vanillesorbet, Kürbiskernen, Kürbisreduktion, Kürbiskernöl, Kürbispüree

Bao Bun, Sauerkraut, geräucherte Mandeln, Röstzwiebeln, Rotkrautsauce

Pastinake Sous-Vide, Pastinaken-Sorbet, Peterli-Granite, Pastinaken-Chips

Bratpfel-Sorbet, Zimt-Crunch, Granny Smith-Gel

- 3 Gänge 85.00
- 4 Gänge 95.00
- 5 Gänge 115.00
- 6 Gänge 125.00

«Snacks» werden immer serviert und zählen nicht als Gang.

Sie können die Gänge nach LUST und Laune von beiden Menüs frei zusammenstellen.



S O M M E R L U S T

À LA CARTE

VORSPEISEN

Schweizer Franken

Nüsslisalat, Speck-Crumble, Nüsse, eingelegte Pilze, eingelegter Randen, Granatapfel Randen-Balsamico-Gel, Kürbis-Apfel-Vinaigrette	21.00
Butternusskürbis vom Holzkohlegrill Kürbis-Vanillesorbet, Kürbiskernen, Kürbisreduktion, Kürbiskernöl	25.00
Pfifferlings-Knödel, Landjäger-Jus, Nuss-Crumble	24.00
Rindstatar, Senfglace, Kapern, Gurke, Ei, Brioche	25.00/36.00

HAUPTGANG

FLEISCH

Rinderfilet, geräuchertes Selleriepüree, Jus, Trüffelrisotto	59.00
Luma Hirschkalbs-Medaillon & zartes Wildschwein-Bäggli Karottenpüree, Röstzwiebeln, Schnittlauch-Crunch, Quarkspätzli	49.00
Wildschwein «Kronen» Racks, Zwiebel-Chutney, Kartoffel-Rauchchips, Pfifferlingsknödel, Rotkraut, Landjägerjus	48.00
Chateaubriand «Sommerlust» in der Pfanne (ab 2 Personen) Café de Paris, Gemüsevariation, «Sommerlust»-Fries auf Wunsch mit Markbein	69.00/Person +5.00

FISCH

Pulpo vom Holzkohlegrill, Chorizo, Mojo Rojo, Kartoffel	34.00/42.00
Auf der Haut gebratener Seesaibling «Kundelfingerhof», rote Karotte, Karotten-Creme, Risotto	45.00

VEGETARISCH

Risotto, Morcheln, Trüffel, Kartoffel-Chips	45.00
Bao Bun, Sauerkraut, geräucherte Mandeln, Röstzwiebeln, Rotkrautsauce	39.00



S O M M E R L U S T

DESSERT

Schweizer Franken

Kürbistarte, Vanilleglace, Kürbiskernöl, Kürbiskernen	22.00
Pastinake Sous-Vide, Pastinaken-Sorbet, Peterli-Granité, Pastinaken-Chip	17.00
Bratapfel-Sorbet, Zimt-Crunch, Granny Smith-Gel	18.00
Klein aber fein	9.50

KÄSE

Familie MAXX: der Freche, der Scharfe, der Edle, drei Käse-Texturen mit Feigen-Nussbrot	19.00
---	-------

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Rind: Australien; Hirsch, Wildschwein: Region SH und Bodensee

Lieferanten: Metzgerei Villiger Stein am Rhein, Oceanis SH, Bianchi ZH, LUMA Beef SH

Fisch: Kundelfingerhof, Atlantik

Lieferanten: Kundelfingerhof TG, Oceanis SH, Bianchi ZH

GEMÜSE

Unser Gemüse ist ausschliesslich von Schweizer Bio Bauern.

Lieferant: Gemüsemarkt Marinello ZH



SOMMERLUST

SONNE IM WEINGLAS. UNSERE EMPFEHLUNGEN:

<i>Rot</i>	1 dl	7,5 dl	Magnum
Mesarone 2018 (Bio/Biodynamie)	11.00	69.00	140.00
Baco Noir, Guido Lenz, AOC Uesslingen			

Der Wein zeigt ein dunkles, leuchtendes Rubinrot. Elegante, leicht rauchige Note von Kaffee, Sternanis und Dörrobst. Ein Wein mit grosser Tiefe, starkem Körper und langem Nachhall. Ein aussergewöhnlicher Wein der handwerklichen Winzer-Tradition.

<i>Rot</i>	1 dl	7,5 dl
KLETTGAU 2019 (Bio/Biodynamie)	11.00	69.00
Pinot Noir, Markus Ruch, AOC Schaffhausen		

Ein reinsortiger Pinot Noir der aus verschiedenen Weinberglagen aus dem Klettgau vinifiziert wird. Dieser kräftige Rotwein reift während einem Jahr in 228l Burgunder-Piècen und wird danach unfiltriert abgefüllt.

<i>Rot</i>	1 dl	7,5 dl
Pitis 2014 (Bio/Biodynamie)	13.00	85.00
Syrah, La Fralluca, Toskana DOCG Italien		

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase reife schwarze Früchte (Cassis, Brombeere, Heidelbeere und Blaubeere), dazu Kafferöstaromen, Karamell, schwarze Schokolade.
