



MENU KETTENBRÜCKE

Ceviche vom Königszander aus dem Luzerner Hinterland mit grünen Spargelspitzen und Avocado	24

Pochiertes Bio Ei mit Spinatcrème und Süsskartoffel	16

In Nussbutter gebratene Kalbsmilke an geschmorter Topinambur und Sherryessig	22

Lamm-Entrecote aus dem Berner Oberland unter einer Feigen-Thymiankruste sautierten Erbsen und Kichererbsen-Blinis	64

Zitronentarte unter einer Baiserhaube mit Mille Feuille von Mandeln und Beeren an Gin-Sorbet	16
Hausgemachte Pralinés	
Drei Gänge (ohne pochiertes Ei und Kalbsmilke)	92
Vier Gänge (ohne Kalbsmilke)	104
Fünf Gänge	116

Alle Gänge sind auch einzeln wählbar.
Bei Änderungen des Menus behalten wir uns vor, einen Aufpreis zu verrechnen.



VORSPEISEN

Hausgemachte Pastrami auf französischer Brioche, Senf, gepickeltem Gemüse und Brunnenkresse	19
«Panzanella» Salat von alten Tomatensorten in Olivenöl geröstete Focaccia Basilikum, rote Zwiebeln und gezupfter, cremiger Burrata	18
Ceviche vom Königszander aus dem Luzerner Hinterland mit grünen Spargelspitzen und Avocado	24
Kalbstatar mit Wasabi auf Sushireis und 24 Stunden gegarter Aubergine	26
Ziegenkäse gratiniert, Crème brûlée, Mousse schwarze Taggiasca Oliven und Pinienkerncrème	18
Salat «Kettenbrücke» mit frischen Champignons, Kräutercroûtons, weissem Balsamico Dressing und karamellisierten Pinienkernen	13

SUPPEN

Grüne Gazpacho mit patagonischem Crevetten-Tatar	16
«Pho Vietnamesische Nationalsuppe» Rindsbouillon mit Reisnudeln, Sojasprossen, vietnamesischem Basilikum und Chili	18



HAUPTGÄNGE

 Japanische Udon Nudeln im Ponzu-Fond knuspriger Chia-Tofu und Gemüse	29
Ravioli gefüllt mit «C'est bon» aus der Käserei Jumi mit geschäumter Macadamianuss-Butter	32
«Fish and Chips» Eglifilet aus La Perche in Loë im Gränicher Rabenbräu Bierteig mit Kräuter-Chips und Kräuter-Mayonnaise	38
Schweizer Bio Lachs aus Lostallo im Bündnerland auf Kräuter-Weissweinsrisotto	40
Lamm-Entrecote aus dem Berner Oberland unter einer Feigen-Thymiankruste sautierten Erbsen und Kichererbsen-Kartoffel-Pancakes	64
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffel-Kräuter-Rösti	41
Rib Eye vom Schweizer Weiderind mit Harissa-Shiitake-Butter geschmortem Fenchel, Peperoni und Artischocken an Bramata-Focaccia Sandwich	59
Wienerschnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat und Kräuter-Mayonnaise	42
Mistkratzerli aus Lyss im Berner Seeland mit Kartoffel-Paprika Churros und Avocadocreme <i>Bitte haben Sie etwas Geduld, hier benötigen wir mindestens 30 Minuten für die Zubereitung.</i>	34
Burger vom Piemonteser Weiderind mit Burrata, Avocado Salsa gedörnten Strauchtomaten, Spinatsalat, Süsskartoffel-Pommes und Oliven-Mayonnaise	29

Reagieren Sie unverträglich auf bestimmte Produkte?

Informieren Sie unser Servicepersonal. Gerne stellen wir Ihnen unsere Gerichte nach Ihren Bedürfnissen zusammen.



DESSERTS

Marsala Zabaione auf marinierten Himbeeren und Sauerrahmglace		14
Überraschung von Mango, Limette und Kamille		16
Kaffeeglace mit Erdbeeren und Rahm		14
Eiskaffee gerührt im Glas mit Kirsch		14
Zitronentarte unter einer Baiserhaube mit Mille Feuille von Mandeln und Beeren an Gin-Sorbet		16
Hausgemachte Pralinés	pro Stück	2
Käse von Jumi in Boll mit Feigensenf und Früchtebrot	Klein 3 Sorten	14
<i>Wählen Sie Ihre GröÙe von der Käseauswahl</i>	Gross 5 Sorten	19
Selbstgemachte Glace – fragen Sie Ihre/-n Servicemitarbeiter/-in nach unseren aktuellen Aromen.		

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive MwSt.



LIEFERANTEN

Fredy's Backwaren AG, Baden
G. Bianchi AG, Zufikon
Metzgerei Sandmeier, Kölliken
Rychard AG, Gretzenbach
Traitafina AG, Lenzburg
Transgourmet Schweiz AG, Rapperswil
Fideco AG, Murten
Jumi, Bern

FLEISCHHERKUNFT

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Schweiz
Lachs	Schweiz
Egli	Schweiz
Zander	Schweiz
Riesencrevetten	Argentinien