

# Inspirationen

Unsere Wälder und Wiesen geben viel Schmackhaftes her: Urkräuter und unverfälschte Produkte, die ich direkt vom Produzenten erhalte oder gleich selbst sammle.

In spannenden Kombinationen ermögliche ich mit diesen natürlichen Zutaten ein genussvolles Erlebnis.

David Krüger

Hecht und Seeforelle mit Pfefferwurzelwaffeln und Urdinkelgranité

Weisse Waldlauchsuppe mit Wachtelschinken, Ei und Haselnussalat

Buchensprösslinge und Buchenpilze mit geäschertem Teig, Elsbeeren und Ziegenbutterschaum

Brust- und Edelstück vom Bergrind, Fenchelbrotnödel, gefüllte Grillwurzel und Sauce von wildem Wein

Schafsfrischkäse mit Meringue von Wiesenthymian, Agefoodkeks und Coulis von Hartriegel

Frühlingstörtchen mit Labkrautmousse, Malve, Baumnuss und Sorbet von Tannenhonig

3-Gang Menü 85

4-Gang Menü 102

5-Gang Menü 121

6-Gang Menü 142

Gerne beraten wir Sie bei Allergien , Intoleranzen und Unverträglichkeiten.  
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.