

HERZLICH WILLKOMMEN IM

EQUO
1706
FINE DINING

Wir freuen uns Sie durch den Abend begleiten zu dürfen.

 Hotel Rössli

 equo_1706

AUFTAKT

ZIEGENKÄSE
(Toni Odermatt)

Grüne Erdbeeren, Brunnenkresse
und Randenvinaigrette
18

RIND

Sanddornbeeren, Foie Gras
und Briohecrumble
24

JAKOBSMUSCHEL

Lardo di Colonnata, Trauben, Rettich
und Estragon
21



MUSKATKÜRBIS

Eingelegt, Kürbistee, Ingwer
und Cranberry
16

STEINPILZE

Kastanienravioli, Eigelb und Basilikum
22

HAUPTGENUSS

ENTE Gebraten und Konfiert, Petersilienwurzel,
Feigen und Trompetenpilze
42

RIND Entrecote gebraten, Bohnencassoulet
mit Birne und Pecorinoravioli
52

SCHWEIN Auf asiatische Art, mit Kürbis,
wilder Brokkoli und Pekannuss
38

HECHT Aus dem Vierwaldstättersee mit geschmorter Gurke, Räucheraal und Topinambur 46

REH Rücken und Haxe, Wirsingterriner,
Holunderbeere und Kartoffel
48

 **SCHWARZWURZEL** Gebacken, Waldpilze, Preiselbeeren
und Buchweizen
32

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam überraschen in:

6 Gänge
119.-

5 Gänge
105.-

4 Gänge
89.-

 Vegan

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer 7.7%

VOLLENDUNG

RIGI BERGKÄSE

Als Crème Brûlée, mit Dörrbirne
und schwarzer Baumnuss
19

ZWETSCHGEN

Mariniert, Kaffee, Zimtblüte
und Frenchtoast
18

FEIGE

Piemonteser Haselnuss, Nelkenpfeffer
und Mascarpone
19

MARONI

Doppelrahm, Meringue
mit Americana Traube
16

EIS AM STIEL

Himbeere und Pistazie
Vanille und Schokolade
6



FLEISCH- & FISCHDEKLARATION:

Rind: Schweiz
Ente: Frankreich
Schwein: Schweiz
Hecht: Schweiz
Reh: Österreich
Jakobsmuschel: Japan

Unser Importfleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer und/oder mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Ausnahmen werden gesondert deklariert.

Über die genaue Herkunft einzelner Gerichte sowie über Zutaten die Allergien und/oder Unverträglichkeiten auslösen können, informiert Sie unser Serviceteam gerne auf Anfrage.