

HERZLICH WILLKOMMEN IM

EQUO
1706
FINE DINING

Wir freuen uns Sie durch den Abend begleiten zu dürfen.

 Hotel Rössli

 equo_1706

AUFTAKT

RIND

Tatar, Zitrone, Eigelbcreme,
Brunnenkresse
28



GURKE

Gazpacho, Ginsorbet, Kräuteröl
18

CHERRY TOMATE

Süss & sauer, Burrata, Olivenöl,
Basilikum
21

RIESENGARNELE

Pepperoni, Hummer-Safranbutter,
Kräutersalat
26

SARDINE

Ceviche, Petersilienvinaigrette, Oliven
19



TOFU

Geräuchert, Sesam-Mayonnaise,
Karotte
19



Vegan

HAUPTGENUSS

RIB EYE

Erbse, Sellerie, Tortellini, Sommertrüffel
51

HECHT

Aus dem Vierwaldstättersee, Senfgurke,
Beurre Blanc, Gewürzfenchel
47

SCHWEIN

Dry Aged, Karotte, Kartoffel, Pfifferlinge
44

LAMM

Artischocke, Humus, Thymianjus
48

KOHLRABI

Grilliert, Gnocchis, Muskatblütenschaum
32



KAROTTE

Schwarzer Knoblauch, Kerbel,
Süsskartoffel
31

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

BERGFICHTE
(ROLF BEELER)

Rotschmierkäse, Fichtentriebe, Apfel
19

KIRSCH


Weisse Schokolade, Vanille, Buchweizen
18

ERDBEERE

Milchrahmglace, Essig & Öl, Mandel
17

EIS AM STIEL

Safran, Honig, Knusperstreusel
6

Kokos, Matcha-Tee, schwarzer Sesam 
6

FLEISCH- & FISCHDEKLARATION:

Rind: Argentinien
Lamm: Schweiz
Schwein: Schweiz
Sardine: Portugal
Hecht: Schweiz
Riesengarnele: Vietnam

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.