

HERZLICH WILLKOMMEN IM

EQUO
1706
FINE DINING


Wir freuen uns Sie durch den Abend begleiten zu dürfen.

 Hotel Rössli

 equo_1706

AUFTAKT

KALB Tatar, Eigelb, Miso, Kürbis
26

 **TOMATE** Süss & sauer, Oliven, Basilikum
17

FELCHEN & LACHSFORELLE	Mosaik, Gurke, Zitrone, Dill 18
---------------------------------------	------------------------------------

GARNELE Ceviche, Quinoa, Grapefruit, Shiso
23

FOIE GRAS Gebraten, Crème brûlée, Heidelbeere
28

HAUPTGENUSS

RIND

Brisket vom Grill, Aubergine,
Barbecuesauce
48

HECHT

Aus dem Vierwaldstättersee, Senfgurke,
Forellenkaviar, Dill, Kartoffel
47

SCHWEIN

24 Stunden gegart, Zwetschge, Bohnen,
Brokkoli
41

ENTE

Glasiert, Sellerie, Brombeere, Wirsing
44

BUTTERNUSSKÜRBIS

Eierschwämmchen, Karotte, Ravioli
34

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

KÄSE AUSWAHL
(ROLF BEELER)

Beeler Selection, Feigenchutney,
Früchtebrot
21

**SCHWARZE
JOHANNISBEERE**

Sauerrahm, Haselnuss, Rosmarin
18

ZWETSCHGE

Portweinsauce, Vanilleglace, Crumble
17

EIS AM STIEL

Cookies & Cream, Erdnuskaramell
9

Sanddorn, Vanille 
8

FLEISCH- & FISCHDEKLARATION:

Rind: Schweiz
Fisch: Schweiz
Schwein: Schweiz
Ente: Frankreich
Hecht: Schweiz
Garnele: Vietnam
Foie Gras: Frankreich

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.