

Gelassenheit beginnt mit einem guten Essen.

Im Forum legen wir besonderen Wert auf Nachhaltigkeit, Regionalität und darauf, was die Natur zur jeweiligen Jahreszeit gerade hergibt. Traditionelles wird bei uns mit Modernem gemixt. Nationales mit Internationalem. Spannend könnte man es nennen.

Getränke

Glühwein, Punsch & Maroni

à discrétion für 1/2 Stunde

CHF 16 pro Person

Aperobuffet

1/2 Stunde „open Bar“

inkl. Aperol, Martini, Campari, Lillet,
Prosecco, Mineral, Orangensaft

CHF 25 pro Person

Häppchen

Knabbergebäck

CHF 2.00 pro Person

Menü I

Champagnerschaum-Süppchen

mit Parmesanhippe

CHF 12.50

...

Temperierte Forelle aus heimischen Gewässern

mit schwarzem Knoblauch, Senfschaum und Brösel

CHF 20.00

...

Rosa gebratene Roastbeef-Tranchen

mit Apfel-Blaukraut, Nuss-Spätzli und Preiselbeerreduktion

CHF 42.00

...

Spekulatius-Parfait mit heissen Gewürz-Kirschen

CHF 12.00

Menü II

Gebackene Feige mit Ziegenkäse

dazu Nüsslisalat und Beerendressing

CHF 15.00

...

Hausgemachte Wildravioli

an Salbei-Preiselbeer-Butter, karamellierte Marroni

und Rotkraut

CHF 22.00

...

Kalbsfilet im Ganzen gebraten

an Sellerie-Kartoffelstock und knackigen Rosenkohl-Blättern

CHF 49.00

...

Lebkuchen Tiramisu

CHF 11.00

Menü III

Kürbis-Kokosschaumsuppe

CHF 10.00

...

Gebratene Jakobsmuschel auf Safranrisotto

mit Cherrytomaten

CHF 23.00

...

Niedergegartes Kaninchen "Khao Soi Style"

mit asiatischen Eiernudeln und Beilagen

CHF 39.00

...

Pflaumen-Ingwer-Ragout

mit Joghurtglacé und crunchy Kokos-Flocken

CHF 12.50

Vorab

Nüsslisalat mit Ei & Speck

Croutons, French Dressing

CHF 13.00

Römersalat mit Parmesan

Cocktailtomaten, Croutons, Ceaser Dressing

CHF 15.00

Carpaccio vom Rinderfilet

Wildkräutersalat, getrocknete Eidotter-Spähne

CHF 24.00

Flüssiges

Proseccoschaum Süppchen

Parmesanhippen

CHF 12.50

Kartoffelcremesuppe

mit Trüffel verfeinert

CHF 13

Dazwischen

Hausgemachte Tagliatelle

Steinpilze

CHF 18.00

Jakobsmuscheln

Safranrisotto, Cherry Tomaten, Zucchini

CHF 26.00

Hausgemachte Wildravioli

Salbei-Preiselbeer-Butter, karamellierte Marroni, Rotkraut

CHF 22.00

Vegi

Gorgonzola-Feigen Risotto

Spinat, Baumüsse

CHF 22.00

Pilzravioli in Trüffelbutter

Spinat

CHF 28.00

Fisch

Seezunge im Ganzen

Fenchel und Orangen

CHF 39.50

Fleisch

Roastbeef an Portweinjus

mediterranes Gemüse

CHF 42.00

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce

Wurzelgemüse

CHF 49.00

Schweinefilet im Blätterteig

Kräuterrahm, Kohlsprossen

CHF 35.00

Beilagen

Wähle zu deiner Hauptspeise eine Beilage

Pommes, Süsskartoffelpommes, Weisswein-Risotto,
Spätzli, Rosmarinkartoffeln

im Preis inkl.

Abschluss

Lebkuchen Tiramisu

CHF 11.00

Spekulatius Parfait

heisse Gewürz-Kirschen

CHF 12.00

Orangen Creme Brûlée

CHF 11.00

Herkunftsland

Poulet, Schwein, Rind, Kalb, Wild Schweiz

Fisch Unsere Mitarbeiter geben gerne Auskunft

Gemüse und Früchte Egger Gemüsebau

Gewürze Wir verwenden zum grössten Teil Gewürze ohne künstliche Zusatzstoffe der Firma Wiberg.

Unsere Mitarbeiter geben gerne Informationen zu Allergenen Inhaltsstoffen.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.

Preisänderungen sind vorbehalten.