



HERZLICH WILLKOMMEN

Vorschau auf die weiteren kulinarischen Höhepunkte:

bis Ende Oktober



Herbst- & Wild-Spezialitäten

Geniessen Sie kulinarische Herbst- & Wildgenüsse, welche mit viel Können und Sorgfalt für Sie zubereitet werden.

hausgemacht einfach nur gut

Sa, 22. November
bis So, 21. Dezember



Flambieren im Parmesan

Nudeln oder Risotto werden am Tisch im ganzen Parmesan-Laib für Sie flambiert und nach Wunsch mit frischem Schweizer Trüffel, Speck oder Belperknolle verfeinert

- Lassen Sie sich dieses Spektakel nicht entgehen

31. Dezember 2025

2026

Silvester-Menu

Dieses Jahr wird unser Küchenteam am Silvesterabend wieder ein exquisites Menu in 5-Gängen zaubern.

- auch à la Carte aus der kleinen Karte möglich

Reservieren Sie rechtzeitig!

Fr, 6. Januar 2026
bis Anfang Februar 2026



Muscheln in Variationen

Wir werden für Sie wieder unser feinen Muschelspezialitäten zubereiten:

- Miesmuscheln "all'Italiano" in der Weisswein-Rahmsauce mit Gemüsewürfeli
- frische Austern "Creuse de Bretagne No. 2"
- Pizza, Risotto oder Spaghetti "Marinara"

Ein Muss für alle Muschel-Liebhaber

Wichtige Info:

Vom Mo, 22. bis So, 28. Dezember 2025

bleibt unser Hotel & Restaurant geschlossen!

(Reinigungsmassnahmen der Lüftungsanlage & Weihnachten)