



### **Lieber Gast**

Herzlich willkommen auf unserem Maiensäss. Sie dürfen sich auf eine kulinarische Reise freuen, auf der es mit jedem Teller Unerwartetes zu entdecken gibt. Die Zutaten Ihrer Gerichte stammen fast ausschliesslich aus der Region und sind der Saison angepasst. Achten Sie insbesondere auf das saisonale Farbenspiel!

Um die Harmonie des Gesamten und die Kreativität von Küchenchef Adrian Bürki in vollem Umfang zu erleben, empfehlen wir Ihnen, das Überraschungsmenü zu geniessen.

Für die passende und Ihren Vorlieben entsprechende Weinbegleitung sind Sie bei unserer Restaurantleiterin Monika Ritterbusch in besten Händen.

Freuen Sie sich auf ein aromenreiches kulinarisches Experiment!

An Guata!

### **Lovely Guest**

Welcome to our Maiensäss. You can look forward to a culinary journey, where you can find something unexpected with every plate. Our dishes are mostly regional and adjusted to the season. To experience the harmony of the dishes by Adrian Bürki, we recommend you to try the Surprise Menu.

Our Chef de Service Monika Ritterbusch will suggest you the matched Wine company for the Menu.

Be ready for a culinary experiment full of different aromatics.




Enjoy your Meal!

## **ÜBERRASCHUNGSMENÜ / SURPRISE MENU**

<i>Sporzer</i> menu	4 Gänge / 4 course	125
Weinbegleitung mit 3 verschiedenen Weinen	pro Person	42
<i>Wine company with 3 different wines</i>	<i>per Person</i>	
<i>Maiensäss</i> menu	5 Gänge / 5 course	155
Weinbegleitung mit 4 verschiedenen Weinen	pro Person	54
<i>Wine company with 4 different wines</i>	<i>per Person</i>	
<i>Guarda val</i> menu	6 Gänge / 6 course	175
Weinbegleitung mit 5 verschiedenen Weinen	pro Person	64
<i>Wine company with 5 different wines</i>	<i>per Person</i>	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7,7 % MwSt.  
*All prices are in Swiss Francs and include the VAT 7,7 %.*

## ***VORSPEISEN / STARTERS***

Schweizer Jung-Knollensellerie – Weisse Schokolade – Apfel – Rauchholz <i>Swiss celery root – white chocolate – apple – smoke wood</i>	 	27
Schweizer Forelle – Rande – Kalette – Zitronen-Thymian <i>Swiss trout – beetroot – flower sprout – lemon thyme</i>		31
Schweizer Rind – Aubergine – Peppadew – Estragon <i>Swiss beef – eggplant – peppadew – tarragon</i>		31

## **ZWISCHENGERICHTE / ENTRÉE**

Schweizer Ochse und Wollschwein – Risina Bohne – Perlzwiebel – Bohnenkraut 38  
*Swiss ox and Mangalica (sheep pig) – Risina bean – pearl onion – savory*

Bündner Lachs aus Misox – Ratatouille – Fenchel – Olive 38  
*Grison salmon from Misox – Ratatouille – fennel – olive*



## **Suppe**

Schweizer Karotte – Kaffir – Blutorange – Tomate 36  
*false Capuns – kaffir – blood orange – tomato*



## ***FISCH & FLEISCH & VEGI / FISH & MEAT & VEGI***

Schweizer Albula Kartoffel – Schwarzwurzel – Bergkäse – Landei  
*Swiss potato from Albula – black salsify – mountain cheese – egg*



41

Bretonischer Wolfsbarsch – Hartweizengriess – Chicorée – Limette  
*Bretonian sea bass – durum wheat – chicory – lime*






54

Schweizer Grand Cru dry Age Rind – French Toast – Rotkraut – Quitte  
*Swiss grand cru dry Age Beef – French toast – red cabbage – quince*

59

## ***NACHSPEISEN / DESSERT***

Schweizer Käsevariation – Kuhmilch – Ziegenmilch – Schafsmilch <i>Swiss cheese variation – cow milk – goat milk – sheep milk</i>		24
Grünschimmel Käse von Tschlin – Eis – Luftschokolade – Natur <i>Green mould cheese from Tschlin – ice cream – air chocolate – nature</i>		21
Birne – Knollensellerie – Safran – Tonkabohne <i>Pear – celery root – saffron – tonka bean</i>		24
Mandarine – Karotte – Erdnuss – Vanille <i>mandarin – carrot – peanut – vanilla</i>		24
BIO Schokolade – Pistazien – Blutorange – Arve <i>Bio chocolate – pistachio – blood orange – swiss pine</i>		24



Slow food, bewusster regional und saisonaler Einkauf  
*slow food, region and season buying department*



Laktosefrei  
*lactose free*



Glutenfrei  
*gluten free*



Handleine (Fangmethode), keine Massennetzfänge oder Zucht  
*hand line (catch method), no mass net catches or breeding*



Vegetarisch  
*vegetarian*



FAIR DIRECT CACAO; Steht für Nachhaltigkeit und hervorragende Qualität.  
*FAIR DIRECT CACAO; sustainability and high Quality*

***Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Servicepersonal***  
***If you have allergies please ask our service personal***

## Getränkekarte kalt / heiss

### Süssgetränke

Coca Cola	0.33 cl	Fr. 5.20
Coca Cola zero	0.33 cl	Fr. 5.20
Sprite	0.33 cl	Fr. 5.20
Fanta	0.33 cl	Fr. 5.20
Apfelschorle Möhl	0.33 cl	Fr. 5.20
Apfelsaft, süss Möhl	0.33 cl	Fr. 5.20
Apfelmmost, klar Möhl	0.33 cl	Fr. 5.20
Apfelmmost, trüb Möhl	0.33 cl	Fr. 5.20
Apfelmmost o. Alkohol, Möhl	0.33 cl	Fr. 5.20
Rivella (rot, blau)	0.33 cl	Fr. 5.20
Eistee (Zitrone, Pfirsisch)	0.33 cl	Fr. 5.20
Bitter Lemon	0.20 cl	Fr. 5.00
Ginger Ale	0.20 cl	Fr. 5.00
Tonic Fever tree	0.20 cl	Fr. 6.00
Tonic Thomas Henry	0.20 cl	Fr. 6.00
Michel Säfte (Orange, Tomate, Pink Grapefruit, Cranberry, Ananas, Pfirsisch)	0.20 cl	Fr. 5.00

### Mineral

Passugger 0.47 cl	Fr. 5.50
Passugger 0.77 cl	Fr. 9.00
Allegra 0.47 cl	Fr. 5.50
Allegra 0.77 cl	Fr. 9.00

### Kaffee

Ristretto	Fr. 4.90
Espresso	Fr. 4.90
Kaffee creme	Fr. 4.90
Milchkaffee	Fr. 5.20
Cappucchino	Fr. 5.20
Latte Macchiato	Fr. 5.90
Caotina warm/kalt	Fr. 4.90
Ovomaltine warm/kalt	Fr. 4.90
Milch warm/kalt	Fr. 3.90

### Tee Tasse

**Fr. 4.90**

### Tee Kanne

**Fr. 5.90**

*Purple Breeze – Darjeeling, Ceylon Sunrise – Schwarztee, Black Chai – Schwarztee mit Gewürzen,  
Camomille Orange Blossoms – Kamille mit Orangenblüte, Moroccan Mint – Pfefferminz, Verbana – Eisenkraut,  
Piz Palü – Kräutertee, Japanese Sencha – Grüntee, White Silver Needle – Weisses Tee Jasmin,  
Red Kiss – Früchtetee, Rooibos Tangerine – Rotbusch, Gentle Blue – Earl Grey*



## **Bier**

Feldschlösschen (Herrgöttli)	0.20 cl	Fr. 3.80	Monsteiner Huusbier, hell	0.33 cl	Fr. 6.20
Feldschlösschen (Stange)	0.30 cl	Fr. 4.90	Monsteiner Häusträffel	0.50 cl	Fr. 8.00
Feldschlösschen (Kübel)	0.50 cl	Fr. 6.50			
Panaché	0.20 cl	Fr. 3.80			
Panaché	0.30 cl	Fr. 4.90			
Panaché	0.50 cl	Fr. 6.50			
Feldschlösschen Premium	0.33 cl	Fr. 5.20			
Feldschlösschen alkoholfrei	0.33 cl	Fr. 5.20			

## **Brände**

Gunzwiler Rosenapfelbrand	2cl	Fr. 12.00
Gunzwiler Kirsch Teresa	2cl	Fr. 12.00
Gunzwiler Vieille Prune	2cl	Fr. 12.00
Gunzwiler Vieille Williams	2cl	Fr. 12.00
Gunzwiler Vieille Abricot	2cl	Fr. 12.00
Gunzwiler Apfelbrand	2cl	Fr. 22.00
Gunzwiler Traubenbrand	2cl	Fr. 22.00
Gunzwiler Pflaumenbrand	2cl	Fr. 22.00
Gunzwiler Williamsbrand	2cl	Fr. 22.00