



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>	

VORSPEISEN / STARTERS



Sporzer Kaltschale – Französische Ente – Erdbeere – Pfefferminz 27
Sporzers cold soup – French duck – strawberry – peppermint

Schweizer Saibling – Gurke – Kopfsalat – Wasabi 28
Swiss char – cucumber – cabbage lettuce – wasabi

Schweizer Fassone Rind Carpaccio – Kalb – Radicchio – Estragon 29
Swiss fassone beef – veal – radicchio – estragon



ZWISCHENGERICHTE / ENTRÉE

Hausgemachte Burrata Ravioli – Ochsenherztomate – Olive – Rooibos <i>Homemade Burrata ravioli – ox heart tomato – olive – rooibos</i>		34
Federfilet vom Schwein (Pluma) – Peperoni – Pfifferling – Rapssamen <i>Pluma (pork) – bell pepper – chanterelle – rape seed</i>		36

SUPPEN / SOUPS

Bouillabaisse – Südostatlantische Wild Scampi – Rhabarber – Vanille <i>Bouillabaisse – Southeast atlantic wild Scampi – rhubarb – vanilla</i>		42
--	--	----

FISCH & FLEISCH & VEGI / FISH & MEAT & VEGI

Zucchettiblüte – Kichererbse – Blauschimmel – Salbei
Zucchini blossom – chick-pea – blue cheese – sage



41

Schweizer Alpstein Hähnchen – Knollensellerie – Pekannuss – Curry
Swiss Alpstein chicken – celery root – Pecan – curry



46

Nordsee Knurrhahn – Erbse – Fenchel – Eisenkraut
North Sea gurnard – pea – fennel – verbena







54

Schweizer Berglamm – Zuckermais – Birne – Apfelsenf
Swiss mountain lamb – sweet mais – pear – apple mustard



54

NACHSPEISEN / DESSERT

Schweizer Käsevariation – Kuhmilch – Ziegenmilch – Schafsmilch <i>Swiss cheese variation – cow milk – goat milk – sheep milk</i>		24
Schweizer Hobelkäse – Fenchel – Kapuziner – Akazienhonig <i>Swiss Hobelkäse – fennel – nasturtium – acacia honey</i>	 	19
Pfirsich – Quark – Blütenhonig – Pfefferminze <i>peach – quark – flowerhoney – peppermint</i>		24
Schokolade – Himbeere – Mandel – Sauerampfer <i>chocolate – raspberry – almond – sorrel</i>		24
Holunder – Löwenzahn – Joghurt – Zitrone <i>elder – dandeloin – yogurt – lemon</i>		24

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



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



Glutenfrei
Glutenfree



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