

Prolog

Feine Kleinigkeiten zum Teilen oder Alleinvernaschen — ein Vorgeschmack auf die
Erzählung, die das folgende Menü entfalten wird.

Delicate bites to share or savour on your own — a preview of the story the upcoming
menu is about to unfold.

Käsespätzle Donut Preiselbeere, Apfel, Röstzwiebel Cheese Spaetzle Donut Cranberry, Apple, Roasted Onion	8
Crispy Tofu Kräutermajo, Salat Crispy Tofu Herb Mayo, Salad	8
Croquetas de Jamon Tomate, Olive, Rucola Ham Croquettes Tomato, Olive, Arugula	9
Apéro Platte Aufschnitt & Käse Apero Platter Cold Cuts & Cheese	18

Chapter One

Vorspeisen, die neugierig machen auf die Geschichte,
die das kommende Menü erzählen wird.

Starters that awaken curiosity for the story this menu is about to tell.

Ceviche Bremgartner Saibling, Cevichesud, Gurke, Miso, Rote Zwiebel Bremgarten Char, Ceviche Broth, Cucumber, Miso, Red Onion	26
Tatar vom Schweizer Weiderind Eigelbcreme, Gebeiztes Ei, Radieschen, Focaccia Swiss Beef Tartare Egg Yolk Cream, Cured Egg, Radishes, Focaccia	28 37
Caesar Salad Romanasalatherzen, Sbrinz, Schalotten, Croutons Poulet & Speck Romaine Lettuce Hearts, Sbrinz Cheese, Shallots, Croutons Chicken & Bacon	21 32
Burratina Nektarine, Tomaten, Sesam, Ponzu, Rucola Nectarine, Tomatoes, Sesame, Ponzu, Arugula	22
C2 Salat Frische Blätter, Kressecreme, knusprige Kerne C2 Salad Fresh Leaves, Cress Cream, Crispy Seeds	13

Chapter Two

Leicht wie ein Seufzer, klar wie Bergluft:

Dieses Intermezzo lässt Geschmäcker tanzen und die Seele durchatmen -
bereit für das nächste Kapitel.

Light as a sigh, clear as mountain air:

This intermezzo lets flavors dance and the soul breathe—
ready for the next chapter.

Klare Alpen „Dashi“ 12
Rindskraftbrühe, Flädle, Schnittlauch, Gemüse
Clear Alpine Dashi
Beef Broth, „Flädle“ (Pancake Strips),
Chives, Vegetables

Wildkräuter 13
Wildkräutersuppe, Ofentomate, Frischkäsepraline
Wild Herbs
Wild Herb Soup, Oven-roasted Tomato,
Fresh Cheese Praline

Tagliolini 29 | 34
Eierschwammerlrahmsauce, Kräuter, Sbrinz
Chanterelle Cream Sauce, Herbs, Sbrinz

Chapter Three

Wo die Geschichte ihren Gipfel erreicht: Zeitlose Klassiker, neu erzählt. Jeder Bissen ein Genuss - verwurzelt in Liechtensteins Erde, gereift in unserer Leidenschaft.

Where the story reaches its peak: timeless classics, freshly told.
Every bite a delight—rooted in Liechtenstein's soil, matured in our passion.

Schweizer Kalb	59
Entrecôte & knusprige Milke, Speckbohnen, Pommes Macaire, Erbsencreme	
Swiss Veal	
Entrecôte & Crispy Sweetbread, Bacon, Green Beans, Pommes Macaire, Pea Purée	
Pfeffriges Flat Iron Steak	55
Pfefferrahmsauce, Sauce Bernaise, Gewürz-Pommes, gerösteter Broccoli	
Peppery Flat Iron Steak	
Pepper Cream Sauce, Béarnaise Sauce, Spicy Fries, Roasted Broccoli	
Coq au Vin vom Alpstein Poulet	42
Trüffelpüree, Champignons, Speck, rote Zwiebel	
Coq au Vin made with Alpstein Chicken	
Truffle Purée, Mushrooms, Bacon, Red Onion	
Alpen Zander	49
Eierschwammerl Gulasch, Sauerrahm, Gnocchi	
European Pike-Perch	
Chanterelle Goulash, Sour Cream, Gnocchi	
Ohne Zander	29
Without Pike-Perch	
Veganes BBQ-Auberginensteak	38
Chilli-Maiscreme, knuspriger Bulgurtaler, Edamame	
BBQ Eggplant Steak	
Chili Corn Cream, Crispy Bulgur Patties, Edamame	

Chapter Classics

Legenden, die bleiben: Unsere Herzensgerichte
- geschrieben vor langer Zeit, bewahrt von uns.
Sie sind wie alte Freunde: vertraut, tröstlich und immer perfekt.
Timeless legends: Our beloved dishes
—crafted long ago, lovingly preserved by us.
They are like old friends: familiar, comforting, and always perfect.

Wiener Schnitzel vom Kalb 43
Kartoffelsalat, Preiselbeere, Zitronenconfit
Viennese Veal Schnitzel
Potato Salad, Lingonberries, Lemon Confit

Käsespätzle 29
Röstzwiebeln, Schnittlauch, Wahlweise mit Blattsalat oder Apfelmus
Cheese Spaetzle
Roasted Onions, Chives, Choice of Side Green Salad or Applesauce

Fondue

Ab zwei Personen.

Hausmischung von der Käserei
Kündig. Kartoffel, Eingelegtes, Brot

House Blend from the Kündig Chee-
se Dairy. Potatoes, Pickles, Bread

39 pro Person

Danke für Ihr Verständnis, dass wir
unser Fondue nur draussen servieren.
Thank you for your understanding
that fondue is served outdoors only.

Wahl der Würzung + CHF 4 pro Person

- Schwarzer Pfeffer Melange
- Tomate
- Kräuter
- Trüffel + CHF 8 pro Persons

Choice of seasoning + CHF 4 per person

- Melange Black Pepper
- Tomato
- Herbs
- Truffle + CHF 8 per person

Epilog

Ein guter Epilog ist wie ein Digestif:

Er rundet das Erlebnis ab - und macht Lust auf das nächste kulinarische Kapitel.

A good epilogue is like a digestif:

It rounds off the experience—and leaves you eager for the next culinary chapter.

Tarte au Chocolate	15
Warme Schokoladentarte, Kirschsorbet, Basilikum	
Chocolate Tart	
Warm Chocolate Tart, Cherry Sorbet, Basil	
Palatschinken	13
Aprikose, Zitronenthymian, Bourbon Vanilleeis	
Pancakes	
Apricot, Lemon Thyme, Bourbon Vanilla Ice Cream	
Joghurt Panna Cotta	14
Joghurtglacé, Aprikosen-Sorbet & Röster	
Yogurt Panna Cotta	
Yogurt Ice Cream, Apricot Sorbet & Compote	
Gerührtes Zitronen-Vodka-Sorbetto	14
Erdbeerragout	
Stirred Lemon Vodka Sorbetto	
Strawberry Ragout	
Affogato	11
Vanilleglacé, Schokolade, Espresso	
Vanilla Ice Cream, Chocolate, Espresso	
Glacé & Sorbet	4.50
Vanille, Schokolade, Kaffee, Joghurt, Aprikose, Himbeere, Kirsche	
Ice Cream & Sorbet	
Vanilla, Chocolate, Coffee, Yogurt, Apricot, Raspberry, Cherry	