

lunch & dinner

«**verve by sven** – saisonal, authentisch und naturverbunden.  
eine ode an die lebensfreude und den genuss.»

**am mittag und am abend**

## unser täglich brot

Regionales Sauerteigbrot frisch aus der Backstube  
mit Meersalz-Butter und saisonalem Dip

### zum vergnügen

---

Gemüse frisch vom Feld · Dilldip 18

---

Rösti-Kroketten · Trüffel-Sbrinz-Mayonnaise 22

---

Knusprige Ribelmais-Pouletnuggets · Tannen-Mayonnaise 24

---

Waffel & Kaviar · Nussbutter-Eigelbcrème  
10g Oona Caviar No. 103 traditionell 45

---

### vorfreude

---

Kürbiscrèmesuppe · Crème fraîche · Lavendel 19

---

Klare Ochschwanzsuppe · Gyoza 26

---

Geräuchertes Randentatar · Blütenpollen-Emulsion · Nüsslissalat 28

---

Rheintaler Jungsalat · Sbrinz Dressing  
Eingelegtes und knackiges Gemüse · Kürbiskerne 21

---

Knuspriges Bio Stunden-Ei · Sellerie · Haselnuss · Trüffel 27  
pro 3 Gramm schwarzer Trüffel 29

---

Gebeizter Saibling · Kürbis · Holunder · Sauerampfer 29

---

Geräucherter Bündner Berglachs  
Bio-Meerrettichcrème aus Willisau · Toast 43

---

### hochgefühl

---

Glasierte Rande · Cassisjus · Lorbeerjoghurt  
Gegrillte gelbe Rande · Brombeere 42

---

verve's Frischkäse-Zitronen-Ravioli  
Sbrinz · Salzeibutter 39

---

Gebratene Lachstranche aus Lostallo  
Bergkartoffel-Kohlrabi-Ragout · Nussbutterschaum 57

---

«Bouillabaisse verve»  
Knuspriger Zander · Sautiertes Saiblingsfilet · Geflämmte Schweizer Garnele  
Krustentierschaum · Estragon · Sauerteigbrot 59

---

«Zwiebelrostbraten»  
Gebratenes Angus Flat Iron-Steak · Würzpaste  
Knusprige Zwiebeln · Gurke · Joghurt 58

---

Gebratene Ribelmais-Poulardenbrust · Harissasauce  
Glasierter Chicorée · Maiskroketten · Eierschwämmli 58

---

## signature menu in 4 Gängen

Aufmerksamkeit aus der Küche

—  
Blumenkohl mal anders · Tanne · Wiesenkräuter  
Tatar vom Gras gefütterten Zürcher Angus Rind

2022 Chardonnay  
Weingut Bovel | Fläsch | Schweiz

—  
Gebratenes Saiblingsfilet von der Fischzucht «Brüggli»  
Karotte · Sanddorn · Hanf

2021 Viognier  
Weingut Möhr-Niggli | Maienfeld | Schweiz

—  
Gebratener Vorarlberger Rehrücken aus Österreich  
Lorbeerjoghurt · Randen · Brombeeren

2021 Merlot Terraferma  
Christian Zündel | Tessin | Schweiz

—  
Cheesecake-Mousse · Zimtblütenschaum · Birne

2022 Riesling Erdener Treppchen Kabinett  
Dr. Loosen | Mosel | Deutschland

4-Gang-Menu 129

Weinbegleitung 70

Bestellbar bis 21:00 Uhr

## ausklang

---

Selektion von der Jumi Käserei 29  
Rotschmierkäse «La sanglée» · Birnensenf  
Hartkäse «Schlossberg Grossvater» 36 Monate  
Dörr-Aprikosencreme · Blauschimmel-Halbhartkäse «blaue Meise»  
Früchtebrot · Weisschimmelkäse «tomme mamelle»  
Gschwellti «Heukartoffel»

---

Marinierte Zwetschgen · Kaffeecreme · Karamellbiskuit 17

---

«Zuger Kirschtorte» · Sauerkirsche · Mandelbiskuit 16

---

«Nesselrode»  
Vermicelles · Kastaniensorbet · Vanille · Meringue 17

---

Hausgemachtes Eis 9  
Vanille · Schokolade · Pistazie · Kaffee

---

Hausgemachtes Sorbet 9  
Erdbeere · Zitrone · Bitterorange · Kastanie · Birne

---

## kinder

---

Gemüsebrühe · Bio-Buchstabenpasta 13

---

Taglierini · Tomatensauce · Sbrinz 19

---

Taglierini · Calanda Butter 17

---

Wienerli · Jungkartoffeln 24

---

Gebratene Alpstein Poulardenbrust · Buntes Gemüse 32

---

Ribelmais-Pouletnuggets · Pommes frites aus der Ostschweiz 27

---

**Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über  
allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.**

**Wenn nichts anderes deklariert ist,  
stammen die Fleisch- und Fischprodukte  
sowie die Backwaren aus der Schweiz.**