

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.**