

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

---

Karottentatar · Blütenpollen-Mayonnaise · Lattich · Karottenasche-Joghurt 18

---

Gemüse frisch vom Feld · Dilldip 19

---

Rösti-Kroketten · Trüffel-Sbrinz-Mayonnaise 22

---

Knusprige Ribelmais-Pouletnuggets · Tannen-Mayonnaise 24

---

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

## vorfreude

---

Petersilienwurzelcrèmesuppe · Nussbutter · Petersilie · Steinpilz 21

---

Klare Ochschwanzsuppe · Gyoza 26

---

Dünn aufgeschnittene Kräuterseitlinge · Haselnuss · Miso-Mayonnaise 21

---

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

---

Cremiger Bio-Loto Risotto  
mit Burgunder Trüffel 24

---

Crevettencocktail «verve»  
Schweizer Garnelen · Pink Kimchi · Knuspriger Kohl · Sanddorn 37

---

Geräucherter Bündner Berglachs  
Bio-Meerrettichcreme aus Willisau - Toast 43

## hochgefühl

---

Gegrillter Rotkohl · Selleriepüree  
Quittenwürfel · Kaltgerührte Preiselbeeren · Tanne 42

---

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

---

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

---

Gebratene Walliser Egliflets  
Cremiger Lauch · Eingelegte Stachelbeeren · Fläscher Senfsaatschaum 59

---

Rosa gebratenes Flap Steak von der Holzen Metzgerei  
Bohnenkraut-Jus · Geschmolzene Bergkartoffel · Federkohl 59

---

Knusprige Ribelmais-Perlhuhnbrust · Schwarzer Trüffel  
Gebratener Topinambur · Karamellierte Zwiebel · Kohlrabi 61

## signature menu in 4 Gängen

Aufmerksamkeit aus der Küche

—  
Blumenkohl mal anders · Tanne · Wiesenkräuter  
Tatar vom Gras gefütterten Zürcher Angus Rind  
2022 Sauvignon Blanc Fumé  
Weingut Höcklistein | St. Gallen | Schweiz

—  
Sautierter Zander  
Sauerkraut · Speck · Beurre blanc · Bergkartoffeln  
2022 Completer  
Roman Hermann | Fläsch | Schweiz

—  
Gebratener Vorarlberger Rehrücken aus Österreich  
Selleriepüree · Quittenwürfel  
Kaltgerührte Preiselbeeren · Tanne  
2019 Merlot Arcilla  
Cavaison | Napa Valley | USA

—  
Cheesecake-Mousse · Zimtblütenschaum · Birne  
2022 Riesling Erdener Treppchen Kabinett  
Dr. Loosen | Mosel | Deutschland

4-Gang-Menu 129  
Weinbegleitung Preis 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 · Weisseschimmelkäse «tomme mamelle»

---

Knuspriger Apfel · Panna cotta-Eis · Rosinen · Haselnuss-Crumble 19

---

Schokoladen-Cremeux · Elvesia 74% · Chai-Latte-Eis · Crumble 18

---

«Mont Blanc»  
Marroni · Preiselbeer-Eis · Vanille 19

---

Hausgemachtes Eis 9  
Vanille · Schokolade · Pistazie · Panna cotta · Kaffee · Preiselbeere

---

Hausgemachtes Sorbet 9  
Erdbeere · Zitrone · Himbeere · Chai-Latte · 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.**