



WELLNESS HOTEL
STOOS

Dieses Menü wurde von unserem Küchenchef Florian Thoma mit besten Schweizer Zutaten kreiert. Freuen Sie sich auf ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis voller überraschender Genüsse.

Degustationsmenu

Kürbis | Dallenwiler Geisskäse | Birne | Nüsslisalat
Pumpkin | Goat cheese from Dallenwil | Pear | Lamb's Lettuce

Brüggli Saibling | Steckrübe | Wasabi | Apfel | Cashew
Brüggli Char | Turnip | Wasabi | Apple | Cashew

Raviolo | Mangold | Trüffel | Bündnerfleisch
Raviolo | Swiss Chard | Truffle | Swiss dried meat

Rind | Roggenbrot | Blumenkohl | Balsamico Kirschen
Beef | Rye Bread | Cauliflower | Balsamic cherries

Haselnuss | Sauerrahm | Zitrusfrüchte
Hazelnut | Sour cream | Citrus fruits

Felchlin Edelweiss Schokolade | Feige | Pistazie | Popcorn
Felchlin chocolate | Fig | Pistachio | Popcorn

CHF 98.00