

Hotel FLORHOF

Vorspeisen	CHF
Schwarzwurzelmousseline im Rotkrautmantel mit Kürbis, Piemonteser Haselnüsse und Quitte	26
Carabinero im Safran-Sepia Raviolo mit seiner Bisque geröstete Blumenkohlcrème und Zitrusfrüchte	34
Kichererbsencrèmesuppe mit Raz el Hanout, Muschel Brandade und gebratenes Rougetfilet	32
Duo vom Mistkratzeli mit konfiertem Brust und gebackenem Schenkel auf einem Wurzelgemüse Curry und Kokosschaum	29
Terrine von der Gänseleber gefüllt mit Entenconfit Aprikose, Steinpilze und Tropea Zwiebeln	34
Sanft gegarte Schulter vom Ormalinger Jungschwein Sauerkrautcrème, Albulatal Bergkartoffeln und Schnittlauchsauce	32



Hauptgänge

Gebratene Gnocchi an einer Herbsttrüffelsauce mit Kürbis und Quitte süß saurer mariniert zusätzlicher Trüffel	46 pro Gramm 9
Saibling an einer Bouillabaisse Sauce mit Hecht-Flusskrebs Ravioli und karamellisierter Schwarzwurzel	54
Steinbutt mit einer Morcón Iberico Bellota Kruste auf Pulpo Beurre Rouge und Fenchel-Kartoffelmousseline	62
Wachtel gefüllt mit Entenleber und Kalbsmilke an einer Schalottenconfit Jus Herbsttrüffel-Krokette, Selleriecrème und Rosenkohlbätter	58
Geschmortes Bio Uelihof Jungrind Bäggli, Schmorgemüse und Steinpilzflan mit weisser Polenta	56
Rehrücken im Eierschwämmli Mantel an einer Portweinsauce Kartoffelravioli Carbonara, Preiselbeer und Wirz	59



Desserts

Brioche Tahiti Vanille Flan mit pochierter Mini Birne und Variation von der Schokolade	19
Quittenmousse Tartelette mit Haferflockeneis und Maroni in verschiedenen Texturen	18
Joghurt-Ricotta Espuma, Honig Glace, Orangen Granité und Pistazien Crèmeux	18
Unser hausgemachtes Glace: Vanille, Sauerrahm, Pistazie, Schokolade Unsere hausgemachten Sorbets: Zwetschge, Waldbeer, Passionsfrucht	pro Kugel 6 pro Kugel 6
Florhof Käseauswahl mit Fruchtbrot und saisonalen Chutneys	18

Hotel FLORHOF menu

King Crab und Muscheln im Knuspermantel
mit Pomelo und Bottarga Mayonnaise



Cannellone mit geschmorter Wagyu Schulter
Petersilienwurzelschötte, Quitte und Steinpilze



Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitronen Verveine Espuma
auf einem Fenchel Confit mit Iberico Schinken



Trio vom Kalb
Gebratenes Filet, geschmortes Bällgeli und gebackene Milke
mit Herbsttrüffel Krokette und Wurzelgemüse in verschiedenen Texturen



Florhof Käseauswahl mit hausgemachten Chutneys und Früchtebrot



Zimt Blüten Panna Cotta mit Variation von der Zwetschge

3 Gang Menü 110 chf, mit Weinbegleitung 140 chf
4 Gang Menü 130 chf, mit Weinbegleitung 165 chf
5 Gang Menü 145 chf, mit Weinbegleitung 190 chf
6 Gang Menü 160 chf, mit Weinbegleitung 220 chf

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Fleischdeklaration:

Rind/Kalb/Schwein: Schweiz, Gänseleber: Frankreich/Ungarn
Wagyu/Morcón/Iberico: Spanien, Wachtel/Mistkratzeli/Ente: Frankreich, Reh: Österreich

Fischdeklaration:

Carabinero: Portugal Wildfang, Rouget: Frankreich/Italien Wildfang, Pulpo: Spanien/Italien Wildfang, Bottarga: Italien Zucht
King Crab: Nord/Ostatlantik Wildfang, Steinbutt: Frankreich Zucht/Wildfang, Muscheln: Italien/Spanien Zucht, Sepia: Spanien
Wolfsbarsch: Frankreich Zucht, Saibling/Hecht/Flusskrebse: Schweiz Zucht

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 7,7% MwSt.