

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 · Saisonale Butter

zum vergnügen

Geräuchertes Randen-Tatar · Eierschwämmli · Bittersalat · Haselnuss 18

Sbrinz-Kartoffel-Krapfen · Tomaten vom «Lindenhof»
Eingelegte Zwiebeln · Geräucherter Sauerrahm 18

Knusprige Ribelmais-Pouletnuggets · Tannen-Mayonnaise 18

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

vorfreude

Petersilienwurzel-Crèmesuppe · Perigord-Trüffel
Gefüllte Maultasche mit Bündner Hirsch 21

Blumenkohl mal anders · Tanne · Wiesenkräuter 24

Salanova aus dem Rheintal · Sbrinz-Dressing
Knackiges Gemüse · Leindottersamen 23

Waldorf-Salat "verve" · Rheintaler Sellerie · Bittersalat
Perigord-Trüffel · Baumnuss 26

Tatar vom Milchkalb · Schwarzwurzel · Schnittlauch · Gerösteter Zwiebelsud 26

hochgefühl

Zahmer Tanzpilz · Blumenkohl · Baumnuss-Birnen-Mole
Eierschwämmli · Erbsen 45

Sauerteigbrot-Nocken · Belper Knolle · Rheintaler Sellerie · Perigord-Trüffel 45

Sautierte Lachstranche aus Lostallo · Röstkartoffel-Beurre blanc
Gurke · Petersilienwurzel · Salz-Zitrone 59

Gebratener Zander · Maienfelder Verjus · Fenchel
Fermentierte Trauben · Chicorée · Ragazer Feigenblatt-Öl 59

Geschmorter Kalbsrollbraten · Kernser Edelpilze · Kürbis · Sauerkirsche
Hirsch-Salsiz · Trüffel-Jus 64

Gebratener Vorarlberger Rehrücken aus Österreich · Quittenwürfel
Selleriepüree · Kaltgerührte Preiselbeeren · Tanne 64

signature menu in 4 Gängen

Ziegenquark vom Toni Odermatt

Kürbis · Raps · Umeboshi · Honig

2024 Completer

Roman Hermann | Fläsch | Schweiz

"Lucky" Shrimps aus Winterthur

Alpen-Kimchi · Zitrusfrüchte

Gartenrübli

2022 Rully 1er Cru Stellaris Campus

Domaine Saint-Jacques | Burgund | Frankreich

Bergrind aus dem Berner Oberland

Geschmortes Bäggli · Cassis · Rande

Kartoffel aus dem Albulatal · Heu

2022 Cahors Les Rossignol

Domaine du Price | Südwest-Frankreich | Frankreich

Baumnuss vom Rheintal

Maracaibo Schokolade · Mascisglace

2017 Chardonnay Beerenauslese

Weingut Tschida | Burgenland | Österreich

4-Gang Menu 139

Weinbegleitung 70

bestellbar zum Lunch bis 13:00 Uhr

Dinner bis 21:00 Uhr

ausklang süss

Baumnuss · Maracaibo Schokolade · Macisglace 17

Marroni · Honig · Hagebutte 17

Gelbe Mirabelle · Knusper-Feuille · Vanille · Zwetschghe 17

Rheintaler Apfel · Karamell-Cremèux · Haselnuss-Crumble
Vanille-Espuma 14

kinder

Rinds-Kraftbrühe · Flädli 15

Taglierini · Tomatensauce · Sbrinz 21

Wienerli · Jungkartoffeln 21

Ribelmais-Pouletnuggets · Rösti sticks 27

Hausgemachtes Glace 9

Vanille · Schokolade · Himbeersorbet

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.