«**verve by sven** – saisonal, authentisch und naturverbunden.
eine ode an die lebensfreude und den genuss.»

## am mittag und abend

# vorfreude

Pilz-Dashi · Kimchi · Jasminreis
Pilz «Buchenschüppling» · Shiso 26

Gefüllter Kohlrabi · Leindottersamen · Crème fraîche · Tanne 21

Geräuchertes Randentatar · Blütenpollen-Emulsion · Nüsslisalat 28

Spargelcrèmesuppe · Geräucherter Hüttenkäse
Sonnenblumenkerne · Estragon 21

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

In Butter gebratene Spargeln · Bio-Stundenei · Erbsen
Knusprige Hühnerhaut 29

Blumenkohl mal anders · Tanne · Wiesenkräuter 21
mit Tatar vom Gras gefütterten Zürcher Angus Rind 41

Geräucherter Bündner Berglachs
Bio-Meerrettichcrème aus Willisau · Toast 41

# hochgefühl

Gegrillte grüne Spargeln und Frühlingslauch
Fläscher Senf-Emulsion · Morcheln 41

Gebratene junge Karotten · Sanddorn · Hanfsamen 38

verve's Frischkäse-Zitronenravioli
Sbrinz · Salbeibutter 39

Sautiertes Zanderfilet aus Schötz · «XO»-Sauce · Erbsen
Kräutersalat · Zitronen-Verbene · Beurre blanc · Jungkartoffeln 57

Gebratener Saibling von der Fischzucht «Brüggli»
Gebratene junge Karotten · Sanddorn · Hanfsamen 57

Gebratenes Angus Flap Steak · Jus
Gegrillter Brokkoli · Alpen-Chimichurri
Geräucherte Jungkartoffeln 58

Gebratenes Kalbskotelett · Jus · Erbsen · Senfvinaigrette
Weisse Spargeln · Rösti-Kroketten 89

Gebratene Ribelmais-Poulardenbrust
Fläscher Senfemulsion · Gegrillter Frühlingslauch · Morcheln 58

Glasierte, gefüllte Brust vom Weidelamm
Milde Bärlauchpaste · Jus · Gebratene weisse Spargeln 57

## unser täglich brot

Sauerteigbrot frisch aus der Backstube
mit Meersalz-Butter und saisonalem Dip

## zum vergnügen

Gemüse frisch vom Feld · Dilldip 18

Knusprig gebackene Austernpilze · Tannen-Mayonnaise 21

Rösti-Kroketten · Bergkäse-Eigelbcrème · Belperknolle 21

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

## pflanzliche leidenschaft
### in 5 Gängen

Aufmerksamkeit aus der Küche

—

Gefüllter Kohlrabi · Leindottersamen
Crème fraîche · Tanne
2022 Riesling-Sylvaner Schiefer
Francisca & Christian Obrecht | Jenins | Schweiz | CHF 14

—

Gebratene junge Karotten
Sanddorn · Hanfsamen
2022 Completer
Annatina Pelizzatti | Jenins | Schweiz | CHF 24

—

Gegrillte grüne Spargeln und Frühlingslauch
Fläscher Senfemulsion · Morcheln
2020 Pinot Noir Passion
Domaine Donatsch | Malans | Schweiz | CHF 25

—

Felchlin Schokoladenmousse «Sambirano 68%»
Cedro-Zitrone · Schwarzteesorbet
Vin de Liqueur «Vintage»
Manfred Maier | Zizers | Schweiz | CHF 16

5-Gang-Menu 129
Weinbegleitung 79
Bestellbar bis 21:00 Uhr

# ausklang

Selektion von der Jumi Käserei 29
Rotschmierkäse «La sanglée» · Birnensenf
Hartkäse «Schlossberg Grossvater» 36 Monate · Aprikosencrème
Blauschimmel-Halbhartkäse «blaue Meise» · Früchtebrot
Weissschimmelkäse «tomme mamelle»
Gschwellti «Heukartoffel»

Felchlin Schokoladenmousse «Sambirano 68%»
Cedro-Zitrone · Schwarzteesorbet 17

Honigcrèmeaux · Rhabarberkompott · Sauerampfersorbet 16

verve's Käsekuchen · Erdbeer-Buttermilchschaum · Milchstreusel 16

«Bienenstich»
Rührkuchen · Cassisragout · Vanillecrème · Mandeln 17

Hausgemachtes Eis 7
Vanille · Schokolade · Pistazie · Kaffee

Hausgemachtes Sorbet 7
Zitrone · Erdbeere · Himbeere · Cassis · Schwarztee · Sauerampfer

# kinder

Gemüsebrühe · Bio-Buchstabenpasta 13

Spaghetti · Tomatensauce · Sbrinz 19

Spaghetti · Calanda Butter 17

Wienerli · Jungkartoffeln 21

Gebratene Alpstein Poulardenbrust · Jasminreis 23

Ribelmais-Pouletnuggets · Buntes Gemüse 23

**Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.**

Die Preise sind in CHF