

Loube

S P I E Z

3-Gang Menus - Donnschtigs Dinner 2026/2027

3. DEZEMBER 2026

Pastinakensuppe mit schwarzem Trüffel und Kräuterschaum

Geschmorte Rindsbacke an kräftigem Rotwein-Jus, begleitet von Sellerie-Kartoffelcrème und glasierter Winterkarotte

Vegetarisch

Geschmorter Sellerie im Ganzen an kräftigem Rotwein-Jus, begleitet von Kartoffelcrème und glasierter Winterkarotte

Warmer Schokoladenfondant mit Glühweinkirschen und Bourbon-Vanilleglace

14. JANUAR 2027

Carpaccio von der roten Bete mit Frischkäse, kandierten Baumnüssen und Orangenvinaigrette

Rindseckstücksteak unter der Kräuterkruste an Sauce Bordelaise dazu Kartoffelgratin und geschmortes Wurzelgemüse

Vegetarisch

Steinpilz-Wellington mit Kräuterkruste an Sauce Bordelaise dazu Kartoffelgratin und geschmortes Wurzelgemüse

Knusprige Crème brûlée mit Blutorangen-Sorbet

18. FEBRUAR 2027

Schaumsuppe von Lauch und Kartoffeln mit knusprigem Rohschinken

Vegetarisch

Schaumsuppe von Lauch und Kartoffeln mit knusprigem Parmesanchip

Sous-vide gegarter Rindshohrücken an Rotweinreduktion, serviert mit Rösti-Taler und saisonalem Wintergemüse

Vegetarisch

Sous-vide gegarter Knollensellerie an Rotweinreduktion, serviert mit Rösti-Taler und saisonalem Wintergemüse

Luftiger Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott und Vanillecrème

Loube

S P I E Z

18. MÄRZ 2027

Lauwarmer Spargelsalat mit Kräutervinaigrette, Radieschen und gerösteten Pinienkernen

Medaillon vom Rindsentrecôte an Totentrompetenrahmsauce, begleitet von hausgemachten Kartoffelgnocchi und jungem Frühlingsgemüse

Vegetarisch

Gebratenes Kräuterseitlings-Medaillon an Totentrompetenrahmsauce, begleitet von hausgemachten Kartoffelgnocchi und jungem Frühlingsgemüse

Holunderblüten-Parfait mit marinierten Beeren und knusprigem Mürbeteig

8. APRIL 2027

Cremèsuppe von jungen Erbsen und Minze mit Sauerrahm und Kräuteröl

Saftig gebratene Rindsentrecôte an Café-de-Paris-Butter, serviert auf Bärlauchrisotto mit glasierten Frühlingskarotten

Vegetarisch

Gebratenes Blumenkohlsteak mit Café-de-Paris-Butter, serviert auf cremigem Bärlauchrisotto mit glasierten Frühlingskarotten

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu mit knusprigem Mandelcrumble

6. MAI 2027

Spargelcrèmesuppe mit grünem Spargel, Kerbel und Zitronenöl

Grilliertes Huftsteak vom Weiderind an Sauce Béarnaise, begleitet von Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse

Vegetarisch

Gegrilltes Blumenkohlsteak an Sauce Béarnaise, begleitet von Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse

Vanille-Panna-Cotta mit marinierten Erdbeeren und Holunderblütensirup

-Menu nur auf Reservation

-VegetarierInnen sowie weitere Essgewohnheiten auf Voranmeldung

-Auf Wunsch klären wir im Vorfeld ab, ob allfällige Menü Anpassungen umsetzbar sind.

-Wild Dinner (Okt. & Nov.) Menu à CHF 75.00 exkl. Getränke

-Donnschlags Dinner Menu (Dez.-Mai) à CHF 68.00 exkl. Getränke

-Ab 10 Personen, kann der Saal Stöckli exklusiv und ohne Zusatzkosten reserviert werden.

-Wir öffnen um 18:00 Uhr / Die Küche ist zwischen 18:30 und 22:00 Uhr geöffnet