

ABENDMENÜ 12 JUNI

FISCH & FLEISCH MENÜ 50 CHF
VEGETARISCHES MENÜ 40 CHF

KALTE VORSPEISEN

Rindfleisch Tataki

Rindfleisch-Tataki | Zitrus-Sojasauce | gebratener Lauch | Yuzu Mayo | fermentierter Rettich
(3,4,5,8,9)

ODER

Babypinatsalat (V)

frischer Trüffel | Trüffel-Dressing | Parmesan
(7)

HAUPTGERICHTE

Sous-Vide-Kabeljau

Tom-Kha-Sauce | Chiliöl | Kräutersalat
(3,5,8)

ODER

gebratener Tofu (V)

Tom-Kha-Sauce | Chiliöl | Kräutersalat
(3,5,8)

HAUPTGERICHT

in der Pfanne gebratene Hühnchenschenkel

Teriyaki-Sauce | parfümierter Jasminreis | gebratenes
Gemüse der Saison | Frühlingzwiebellocken | Sesamsamen
(3,5,8,9)

ODER

Japanisches Omelett (V)

Teriyaki-Sauce | Parfümierter Jasminreis | gebratenes Gemüse der Saison |
Frühlingzwiebellocken | Sesamsamen
(3,4,8,9)

DESSERT

Mango-Passionsfrucht-Käsekuchen

| Mango-Passionskompott | Chili-Limetten-Gelee |
Kaffir-Limetten-Sorbet
(3,4,7)

ORIGINS

Die in diesem Restaurant verwendeten Zutaten stammen aus den folgenden Regionen:

- Molkerei: Schweiz, Italien und Frankreich
- Gemüse: Schweiz
- Poulet: Schweiz
- Rindfleisch: Schweiz
- Fisch: Nordatlantik

ALLERGENS

