

ABENDMENÜ 13 JUNI

FISCH & FLEISCH MENÜ 50 CHF
VEGETARISCHES MENÜ 40 CHF

KALTE VORSPEISEN

Slow-cooked Rinderschulter-Ravioli

Mole | Cream Schaum | Koriander Chips
(3,4,5,7,9)

ODER

Spinat-Ravioli (V)

Ricotta Kaese | Salbei Butter
(2,3,7)

HAUPTGERICHTE

Blumenkohl im Bierteig mit Geraeucherte Makrelel

Tobiko Beurre Blanc | Gemuese Demi-Glace
(1,3,4,5,7)

ODER

Blumenkohl im Bierteig(V)

Beurre Blanc | Gemuese Demi-Glace
(3,4,5,7)

HAUPTGERICHT

Sous-Vide Lammkarree

Trueffel Kartoffel Purée | Waldpilze |
| Verkohlter Kopfsalat | Lammjus
(5,7,9)

ODER

Sous-vide Sellerie (V)

Gemuesejus | Rote Beete | Trueffel Kartoffel Pureé | Waldpilze |
Charred Baby Lettuce
(5,6,7,9)

DESSERT

Holunderblütenhonig Variationen

Pochierte Nektarinen | Holunderblütenhonig Variationen | Kaese Schaum | Milchige Texturen | Zitrone | Thymian
(2,3,4,7)

ALLERGENS



ORIGINS

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

- Fisch: Nordatlantischer Ozean
- Garnelen: Thailand
- Huhn: Schweiz
- Gemuese: Italien und Frankreich
- Milchprodukte: Schweiz, Italien und Frankreich