

MENÜ

VORSPEISE

regenbogenforellen-sashimi mit spargelchutney

21€

SUPPE

brunnenkressesuppe mit hopfen-passionsschaum, rindertatar und garnele

21€

ZWISCHENGANG

iberico presa mit mönchsbart auf röst-topinamburpüree und rhabarber

22€

SORBET

estragonsorbet auf apfel-eisbergsalat und vodka ahoj

8€

HAUPTGANG

onglet mit hering auf grüner tomate, karotte und brezen-bärlauch-gnocchi

32€

DESSERT

weisse schokolade-pfefferschnitte auf pomelo und himbeer-dill eis

oder

heidelbeer-tonka-creme bruléé auf birne und topinamburparfait

12€

KÄSE

abgeflämmtter taleggio mit granatapfel, staudensellerie und soja-kakaosorbet

12€

3 Gänge: 65 € | 4 Gänge: 75 € | 5 Gänge: 85 € | 6 Gänge: 90 € | 7 Gänge: 95 €

Mit Weinbegleitung: 3 Gänge: 95 € | 4 Gänge: 115 € | 5 Gänge: 135 € | 6 Gänge: 150 € | 7 Gänge: 165 €

Jedes Gericht kann natürlich auch einzeln zum angeführten Preis bestellt werden.

All unsere Speisen werden frisch zubereitet, bisweilen ohne Rezeptur spontan verändert.

Es können alle gängigen Allergene enthalten sein. Bitte halten Sie mit unserem Personal Rücksprache.

VEGETARISCHES MENÜ

VORSPEISE

tofu-apfel-paprika-rolle mit spargel chutney

21€

SUPPE

brunnenkressesuppe mit hopfen-passionsschaum und blumenkohl-rauchtofu-ravioli

21€

ZWISCHENGANG

lupinen-wurzel-schnitte auf röst-topinamburpüree und rhabarber

22€

SORBET

estragonsorbet mit apfel-eisbergsalat und vodka-ahoj

8€

VEGI HAUPTGANG

apfel-wakamestrudel auf vanille-seitan mit erbsenpüree

30€

DESSERT

weisse schokolade-pfefferschnitte auf pomelo und himbeer-dill-eis

oder

heidelbeer-tonka-creme bruléé auf birne und topinamburparfait

12€

KÄSE

abgeflämmtter taleggio mit granatapfel, staudensellerie und soja-kakao-sorbet

12€

3 Gänge: 65 € | 4 Gänge: 75 € | 5 Gänge: 85 € | 6 Gänge: 90 € | 7 Gänge: 95 €

Mit Weinbegleitung: 3 Gänge: 95 € | 4 Gänge: 115 € | 5 Gänge: 135 € | 6 Gänge: 150 € | 7 Gänge: 165 €

Jedes Gericht kann natürlich auch einzeln zum angeführten Preis bestellt werden.

WIR BIETEN AUCH GERNE EIN VEGANES MENÜ AN.

All unsere Gerichte werden frisch zubereitet, bisweilen ohne Rezeptur spontan verändert.

Es können alle gängigen Allergene enthalten sein. Bitte halten Sie mit unserem Personal Rücksprache.