

DEGUSTATIONSMENU

MENU

Das Menü ist als Degustationserlebnis konzipiert. Vier salzige Gänge plus Dessert in Vorspeisengrösse mit hochwertigen Produkten.

WEINBEGLEITUNG

- 3 Gläser 39.–
- 4 Gläser 51.–
- 5 Gläser 62.–

Unser Personal kann jederzeit Auskunft geben über Allergene und Unverträglichkeiten. Wir können jedoch nur bedingt Rücksicht nehmen.

Danke für Ihr Verständnis.

À LA CARTE

The menu is designed as a dégustation experience: four savory courses plus a dessert, all served in startersized portions and prepared with highquality ingredients.

WINE PAIRING

- 3 Glases 39.–
- 4 Glases 51.–
- 5 Glases 62.–

Our staff can provide information about allergens and intolerances at any time, but we can only take this into consideration to a limited extend.

Thank you for your understanding.

Deklaration:

Brot	CH
Makrele, Bretagne	FR
Ente, Barabie	FR

BRETONISCHE MAKRELE

Verjus-Kimchi • Shitake • Kefir • Thai Basilikum

BRETON MAKEREL

Verjus-Kimchi • Shitake • Kefir • Thai Basil

KAROTTENSUPPE

Geflammte Karotte • Gepickelte Karotte • Galgant • Schwarzkümmel

CARROT SOUP

Flamed Carrot • Pickled Carrot • Galangal • Black Cumin

GEGRILLTER LAUCH

Grünkern Velouté • Molke • Birne • Haselnuss • Petersilienwurzel

GRILLED LEAKS

Green Spelt Velouté • Whey • Pear • Hazelnut • Parsley Root

MIERAL ENTENBRUST

Topinambur • Dattelcreme • Kalettes

MIERAL DUCK BREAST

Jerusalem Artichoke • Date Cream • Kalettes

CRÈME BRÛLÉE

Mandarine • Vanille • Langpfeffer

CRÈME BRULÉE

Mandarin • Vanilla • Long Pepper

MENU 137.–

Vegi mit Fisch 128.– | Vegi 125.–

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MWST