
TASTING MENU

Gelbschwanz Makrele, Tomaten Essenz, Yuzu, Kohlrabi

Muschel Suppe, Fenchel, Vanille

Gebratene Artischocke, Pfifferlinge, Buchweizen

Kalbsbries, gegrillte Zucchini, Schnittlauchöl, grüner Apfel

Gedämpfter Heilbutt, Gurkensauce, Shiso Tempura

Regionales Lamm, Spitzkohl Kimchi, Pfirsich

Ziegenfrischkäse Eis, Himbeer Tapioka, Rote Perilla

EXTRA GANG

Imperial Kaviar, Rauchaal, grüne Traube | 10g 30,00 | 20g 54,00

>> 7 Gänge 132,00 | Vegetarisch 99,00 | Weinreise 69,00

>> 6 Gänge (ohne Kalbsbries) 115,00 | Vegetarisch 85,00 | Weinreise 59,00

>> 5 Gänge (ohne Heilbutt & Kalbsbries) 102,00 | Vegetarisch 80,00 | Weinreise 49,00

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Unverträglichkeiten an.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant bereits um 23:00Uhr schliesst!

VOR SPEISEN

Gelbschwanz Makrele, Tomaten Essenz, Yuzu, Kohlrabi | 26,00

Chicorée, Büffelmozzarella, Röstschalotten Vinaigrette, grüner Apfel | 14,00

Gebratene Artischocke, Pfifferlinge, Buchweizen | 17,00

Schweine Dumplings, Asia Brühe, Frühlingslauch | 14,00

HAUPT SPEISE

Gedämpftes Heilbuttfilet, Gurkensauce, Shiso Tempura, Spinat | 38,00

Kalbsrücken, Miso Aubergine, Spitzkohl, Pfirsich | 36,00

Rindsfilet, junger Lauch, Zucchini, Mandel, Safran Polenta | 36,00

Gegrillter Blumenkohl, eingelegte Dörrfeige, Spinatsalat, Hummus | 25,00

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Unverträglichkeiten an.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant bereits um 23:00Uhr schliesst!