



*

**GESTALTEN SIE IHR MENU SELBST
ODER LASSEN SIE SICH POSITIV ÜBERRASCHEN!**

*

2 GÄNGE

78.– CHF

3 GÄNGE

97.– CHF

4 GÄNGE

116.– CHF

5 GÄNGE

135.– CHF

*

MENU SURPRISE MIT 8 GÄNGEN

185.– CHF

*

Fleisch, Gemüse, Milchprodukte beziehen wir hauptsächlich aus der Umgebung/Region. Wir achten darauf, dass das Fleisch aus artgerechter Haltung stammt. Wir geben ihnen gerne Informationen über möglich Allergene in den einzelnen Gerichten.



*
DIE ERSTE VERFÜHRUNG
*

Gebackener Saibling mit Kräuterdip
und Caponata
*

Mariniertes Jungrind mit Kimchi
Fenchel Orangencreme und Kartoffelwürfel
*

Burrata Panna Cotta mit Erdbeer Tomatenragout
Schokochip und Basilikumgel
*



*
DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG
*

BBQ Ravioli mit Zucchini
und Maiscreme
*

Schwarzer Risotto mit eingelegten Kirschen
und gefüllter Zucchiniblüte
*

Blumenkohl Kreuzkümmelsuppe mit Linsenbällchen
und Chiliöl
*



*
DIE GROSSE VERFÜHRUNG
*

Zweierlei von Luzis Kalb mit rotem Curry
und Kaffir Limettenrisotto

*

Zander mit gebratenem Bimi
Venerereis und Tomaten Vanillesauce

*

Peters Rind mit gefüllter Peperoni
Senfjus und Käsekroketten

*



*
DIE LETZTE VERSUCHUNG
*

Elisas und Tims Desserttraum
mit Aprikosen, Matcha und Lavendel
*

Mascaronemousse mit Pomelosorbet
Mandelkrokant und Erdbeeren
*

Schwarzwäldertörtchen mit Kirschensorbet
und Moccasauce
*

Hausgemachte Eis und Sorbets
*

Ausgesuchte Käse aus der Region
*