

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Gemischter Blattsalat
9.-

Gemischte Antipasti
10.-/18.-/25.-

Feuilleté mit Milke und Steinpilz
Kräutersalat, Brüsseler mit Orange
17.-/24.-

Käseteller mit Früchtebrot und Chutney
18.-

Hauptspeisen

Ganze Forelle
mit Apfel und Ingwer gefüllt
Schwarzwurzel, Sellerie
mit Thymiankartoffel und Zitronenbutter
36.-

Lammhuft mit Trockentomaten gefüllt
auf Bohnen-Cassoulet mit Basilikum
Hokkaido-Kürbis, Safranquitte
42.-

Seidentofu-Quiche mit Cashewnüssen
Süsskartoffel, Trockentomaten
Buchenpilze, Koreanderwurzel
und Kokosschaum
36.-

Desserts

Warmes Schoggiküchlein
mit Orangenparfait und Kirschen
16.-

Crème Brûlée mit Tonkaboehne
Apfel und Nüssen
10.-

Glacen
1 Kugel 6.- / 2 Kugeln 8.-

Menu I

Amuse-Bouche

Brunnenkresse-Suppe mit Miso
Jakobsmuschel, Orangenkarotte
und Brioche (17)

Geschmortes Kalbsbäggli
mit Randen-Gnocchis
Sellerie und Schwarzwurzel (39)

Kleiner Käseteller mit Früchtebrot
und Chutney (12)

Karamell-Nusstorte mit Schoko-Eis
und Cassisbirne (16)

82.-

Menu II

Amuse-Bouche

Brunnenkresse-Suppe
mit geräuchertem Mozzarella
auf Orangenkarotte
Brioche und Röstzwiebeln (17)

Ziegenkäseflan auf Buchenpilzen
mit Baumnuss-Pesto
Salbei-Randen-Gnocchis und Schwarzwurzel (39)

Kleiner Käseteller mit Früchtebrot
und Chutney (12)

Ingwer-Schokoladenkuchen mit
Schwarzkirschen und Orangenparfait(16)

82.-