

HÄPPCHENMENÜ

MEINE GEMÜSEKÜCHE

für mich ist gemüse der neue luxus. es gibt nichts schöneres, als über einen markt zu spazieren und das frischeste, schmackhafteste gemüse auszuwählen. faszinierender ist nur noch, was wir aus den aromatischen superstars der natur mit fantasie und inspiration kreieren können. lassen sie sich mit unserem 5-gang-menü davon überraschen (auf wunsch auch vegan).

tobias buholzer

FLEISCH & FISCH

unsere vegetarischen kreationen können auch mit erstklassigem fisch oder fleisch ergänzt werden, unserer service macht gerne aktuelle empfehlungen. wir garantieren, dass wir kompromisslos nur top-produkte aus nachhaltiger und artgerechter haltung zubereiten.

bei allergien und unverträglichkeiten bitte das servicepersonal informieren.

GURKE

süsser senfschaum, algenchips und bärlauchgranita

NOIX GRAS

frühlingszwiebelconfit, brotchips und rhabarber vinaigrette

ERBSEN – TORTELLONI

sauce von jungem knoblauch, waldspargel und buchenpilze

WEISSER FLAACHER SPARGEL

morchel-pesto und kroketten mit geräuchertem tee

ERDBEEREN

meringue und waldmeister-kokosnusscreme

130

KÄSE- & SCHOKOLADEN-WAGEN

26 zusätzlich pro wagen

käse- oder schokoladen-wagen anstelle des desserts: chf 10 zusätzlich.

alle preise in chf. inkl. mwst.

TRÖPFCHENMENÜ

GRÜNER VELTLINER LOIBNER FSP

2019 – pichler franz xavier – wachau – österreich

RIESLING KABINETT

2018 – gut hermannsberg – nahe – deutschland

PINOT NOIR

2019 – weingut obrecht – graubünden – schweiz

NEGROMANTE

2016 – castello di cantone – tessin – schweiz

BEERENAUSLESE CUVÉE

2017 – weinlaubenhof kracher – burgenland – österreich

75

BANYULS

2017 – vin doux naturel – michel chapoutier – frankreich

14 / dl

unser tröpfchenmenü gibt es auch in einer alkoholfreien variante.