

MENÜ

GRUYERE | SCHNITTLAUCH | BUCHWEIZEN
STEINPILZ | PERIGORD TRÜFFEL
BROKKOLINI | AMARANTH | CHILI

ooo

48H FERMENTIERTES BAGUETTE
Butter | Olivenöl

ooo

CARABINERO
Blumenkohl | Kalamansi

ooo

SELLERIE
Sherry | alter Balsamico

ooo

SAIBLING
Chorizo | Zwiebel | Grünkohl

ooo

BAVETTE STEAK GOP
Whisky | Haferwurzel | Süßkartoffel

ooo

KAROTTE
Koriander | Sanddorn | Macadamia

ooo

GETREIDE
Mandarine | Yuzu | Orange

6 Gänge p.P. 139,-
4 Gänge (Carabinero, Saibling, Bavette, Getreide) p.P. 99,-

inklusive Fingerfood, Brot & Petit Fours
korrespondierende Weinbegleitung auf Anfrage

MENÜ VEGI

GRUYERE | SCHNITTLAUCH | BUCHWEIZEN
STEINPILZ | PERIGORD TRÜFFEL
BROKKOLINI | AMARANTH | CHILI

ooo

48H FERMENTIERTES BAGUETTE
Butter | Olivenöl

ooo

ROTE BEETE
Blumenkohl | Kalamansi

ooo

SELLERIE
Sherry | alter Balsamico

ooo

FRISCHKÄSE-SPINAT-TASCHERL
Zwiebel | Nussbutter | Szechuan Pfeffer

ooo

KAROTTE
Koriander | Sanddorn | Macadamia

ooo

GETREIDE
Mandarine | Yuzu | Orange

5 Gänge p.P. 99,-

inklusive Fingerfood, Brot & Petit Fours
korrespondierende Weinbegleitung auf Anfrage