

## Abendkarte

	<b>CHF</b>
<b>Himmlische Ouvertüre</b>	
APEROPLÄTTLI – Bündnerfleisch, Salsiz, Bergkäse, marinierte Oliven, Feigensenf	19.50
SALAT – Bunter Blattsalat mit Orangen, Blutorange, Grapefruit, Granatapfel, Ingwer-Rüebli, bunte Kerne, Feta, Hausdressing	13.50
SASHIMI – Thunfisch Sashimi, Soja, Wakame, Ingwer, Wasabi	18.00
<b>Gesegnetes Wasser</b>	
SUPPE – Pastinakencrèmesuppe mit Apfel, Haselnuss, Gartenkresse, Zitronenöl	13.50
TAGESSUPPE – es hat, solange es hat!	11.50
<b>Göttliche Mahlzeit</b>	
FLEISCH – Entrecôte sous vide gegart, Pommes allumettes, saisonales Gemüse, Gewürzbutter	48.00
FISCH – Lachssteak mariniert in Soja & Ahornsirup, Jasminreis, hausgemachtes Kimchi	38.00
VEGAN – Hausgemachte Falafel, Auberginenkaviar, Kirschtomate, Spinat, Kurkuma Joghurt	32.00
PASTA – Hausgemachte Pappardelle, Kalbsragout, Champignon	42.00
SCHMORBRATEN – Rindsbrasato, Kartoffelstock, Tomate, Speck, Rotweinjus	44.00
<b>Führe uns nicht in Versuchung</b>	
VERMICELLES – Merengue, Vanille Glacé, Vermicelles, Rahm	13.50
SCHOKOLADEN-BROWNIES – Brownies, Joghurt Espuma, karamellisierte Nüsse, Apfelkompott	13.50
SCHOKOLADENKUCHEN – hausgemacht (mit Rahm plus 1.50)	7.50
LEBKUCHEN – hausgemacht (mit Rahm plus 1.50)	7.50
KUGEL HAUSGEMACHTE GLACES / SORBETS – Maroni Glacé, Schokoladen Glacé, Vanille Glacé, Cheesecake Glacé, Mango Sorbet (Rahm plus 1.50)	5.00