

LAUCH

Wir kochen pur pflanzlich mit nachhaltigen,
vorwiegend regionalen Zutaten

4 Gang Menu 92.- p.P.

Alle Gerichte sind auch einzeln
zu à la carte Preisen bestellbar

Das Eine

Pilz-Paté, Apfel, schwarzer Knoblauch,
Quinoa, Zwiebel 23.-

/

Tempeh, Bärenklau,
Kimchi, Fenchel 25.-

/

Kürbis, fermentierter Tofu,
Herbsttrompete, Salzzitrone, Salbei 39.-

/

Heidelbeere, „Vrischkäse“,
Haselnuss, Tannenschössling, Kaffee 18.-

Das Andere

Sellerie, Feige,
Chicorée, Sherry 23.-

/

Eierschwämmli, Blumenkohl,
Johannisbeere, Holunderkaper, Mandel 25.-

/

Zucchetti, „Caviar“, Peperoni, Meerrettich,
grüner Pfeffer, Weizen 39.-

/

Aprikose, Kakao, Yuzu,
Liebstöckel, Chili, Limette 18.-

Weinbegleitung zum 4 Gang Menu 46.-
0.0% Getränke-Begleitung 38.-

Das Ganze

5 Gang „Chef`s choice“ Menu 104.- p.P.

Snacks

Quinoa-Lauch-Kiesel, Chili-Mayo 14.-

Blattsalat, Limetten-Dressing, Kerne 12.-

Steinpilz-Bällchen mit Peterli-Zitronen-Mayo 15.-

„Feta“ & Oliven 13.-

Desser

Sorbet & Glacé pro Kugel 5.5