

# COLONNADE





## DEGUSTATIONSMENÜ

### FRÜHLINGSSALAT

Ziegenkäse | Kalamansi Zitrone | Kräuter-Pesto

### TASCHENKREBS

Gurke | Kombu Royal | Kaviar Kristal

### STEINBUTT

Fregola Sarda | Mangold | Muscheln | Algen Beurre Blanc

### ALPSTEIN POULET

Erbsen | Favabohnen | Flusskrebse | Nantua Sauce

### APPENZELLER LAMM

Violette Artischocken | Nocellara-Oliven | Majoran | Belper Knolle

### AUSWAHL AN SCHWEIZER UND FRANZÖSISCHEM KÄSE

(Zusätzlich CHF 40)

### GERANIUM SORBET

Gurke | Pfefferminz | Olivenöl

### ERDBEEREN

Rooibos-Tee | Mandel-Granita

### GRAND CRU COSTA RICA SCHOKOLADE

Mucilage | Grüner Kardamom | Kakao Nibs

### Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen:

3 Gänge: CHF 180

5 Gänge: CHF 210

8 Gänge: CHF 240

Weinbegleitung ab CHF 165

## VEGETARISCHES DEGUSTATIONSMENÜ

### FRÜHLINGSSALAT

Ziegenkäse | Kalamansi Zitrone | Kräuter-Pesto

### TARTE FINE

Heirloom-Tomaten | Belper Knolle | Romesco

### FREGOLA SARDA

Möhren | Rüben | Knollensellerie

### LATTICH À LA BARIGOULE

Trombetta Zucchini | Buttermilch und Kräuteröl

### ORGANISCHER DINKEL

Violette Artischocken | Pfifferline | Sbrinz Velouté

### AUSWAHL AN SCHWEIZER UND FRANZÖSISCHEM KÄSE

(Zusätzlich CHF 40)

### GERANIUM SORBET

Gurke | Pfefferminz | Olivenöl

### ERDBEEREN

Rooibos-Tee | Mandel-Granita

### GRAND CRU COSTA RICA SCHOKOLADE

Mucilage | Grüner Kardamom | Kakao Nibs

### Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen:

3 Gänge: CHF 180

5 Gänge: CHF 210

8 Gänge: CHF 240

Weinbegleitung ab CHF 165