

FESTTAGS-TAVOLATA

vom 19. November bis 21. Dezember 2024

(Änderungen vorbehalten)

Ochsenschwanz-Kraftbrühe mit hausgemachten **Ochsenschwanz-Wantan**

Ceviche vom Schweizer Alpen Lachs
Ponzu, Yuzu Gel, Senfsamen, Rettich Sprossen

In Butter **gebratene Herzmilken**, Nüsslisalat,
Himbeerdressing, Eigelbcreme

Catalogna Salat mit Ziegenkäsetarte, Trauben Chutney,
Mandarinen Vinaigrette, Haselnüsse

Bio Tofu auf süss-saurem Kürbis, Peperoncini, Frisée

Austern auf Florentiner Art

Geschmorte **Schweinebrust**, Honig-Jus, Bayrisch-Kraut

Gebratener **Wachtelschenkel** Kimchi Mayo

Pata Negra «SECRETO», Onsen Ei, Kartoffel-Trüffel Espuma

Fregola sarda mit Meeresfrüchten
Vongole & Patagonische **Riesencrevetten**

Swiss Wagyu Beef Flat Iron mit Sauce Bearnaise
Schwarzwurzeln, Kartoffelgratin

Vermicelle mit Zwetschgen & Schlagrahm, Meringue

CHF 100.—pro Person
ohne Dessert CHF 92.—pro Person

VEGETARISCHE FESTTAGS-TAVOLATA

vom 19. November bis 21. Dezember 2024

(Änderungen vorbehalten)

Pilz Consommé mit hausgemachten Pilz-Wantan, Rosenkohlblätter

Gurkentartar

Ponzu, Yuzu Gel, Senfsamen, Rettich Sprossen

In Butter gebratene **Herzmilken*** (Bio Lion's mane*), Nüsslisalat,
Himbeerdressing, Eigelbcreme

Catalogna Salat mit **Ziegenkäsetarte**, Trauben Chutney,
Mandarinen Vinaigrette, Haselnüsse

Bio Tofu auf süss-saurem Kürbis, Peperoncini, Frisée

Stachys auf Florentiner Art, Spinat & Hollandaise

Geschmorte **Steckrübe**, Honig-Jus, Bayrisch-Kraut

Gebratene **Schwarzwurzeln** Kimchi Mayo, Kale Chips

Trüffel, Onsen Ei, Kartoffel-Trüffel Espuma

Fregula sarda mit Meeresspinat

Linsen Taler, Selleriepüree, Quitten Chutney
Tessiner Polenta

Vermicelle mit Zwetschgen & Schlagrahm, Meringue

CHF 100.—pro Person
ohne Dessert CHF 92.—pro Person