

Glühende Leidenschaft in der Küche

Frühling-Sommer
Gerichte



Schmieden Sie Ihr individuelles Menü

Gerne sind wir Ihnen auch bei der Auswahl behilflich.

Suppen

Erbsen-Minze-Suppe Zitronenöl Sprossen	V	CHF 12
Kalte Gurkensuppe Sauerrahm Kerne Kresse	V	CHF 11
Tomatenessenz Gemüse Kräuter	V vegan	CHF 13
Kokos-Mango-Suppe Mangowürfel Kokoschips	V vegan	CHF 14

Vorspeisen / Salate

Bunter Blattsalat geröstete Cashews Kresse Maracuja-Honig Dressing	V	CHF 17
Dünne Tranchen von der Kalbsnuss Tomaten-Salsa Avocado Basilikum Pinienkerne		CHF 23
Wakame-Glasnudelsalat Papaya Crevette (VNM) Sesam Koriander		CHF 21
Frischer Spargelsalat Wassermelone Kräuter-Dressing	V vegan	CHF 19
Ratatouille-Gemüsesalat Burrata Tomaten-Vinaigrette Brotchip Rucola	V	CHF 18

Hauptgänge

Kalbsnierstück niedergegart Pfeffer-Rahmsauce Tagliatelle gedämpftes Gemüse		CHF 59
Kalbsgeschnetzeltes Sauce Rouille Polentaschnitte Brokoletti		CHF 52
Gegrilltes Rindsfilet Jus Sauce Hollandaise sautierter Spargel in der Kartoffel		CHF 63
Schweins Tomahawk smoked Barbecue Sauce Ofenpeperoni Thymiankartoffeln		CHF 42
Pouletbrust Suprême Peperonisauce gebackener Kartoffelfächer Ofengemüse		CHF 41

Gebratenes Filet von der Lachsforelle Randenrisotto Baby-Spinat	CHF 39
Zitronen-Ricotta Ravioli Limes-Butter Cherrytomaten Rucola 	CHF 32
Kichererbsen-Kokos Curry Tempura-Gemüse Jasminreis  vegan	CHF 32

Dessert

Pistazien-Panna Cotta Erdbeer Meringue Pistazie	CHF 15
Himbeer-Törtli Vanillecreme Biscuit Himbeeren	CHF 14
Heidelbeer-Passionsfrucht Crumble Kokosglacé Kokoschips	CHF 15
Schoggi Trio Cake Mousse Glacé	CHF 16
Cremeschnitte frische Früchte Krokant vegan	CHF 13

 vegane und vegetarische Gerichte

Fleisch- und Fischherkunft:

Sofern nicht anders angegeben, handelt es sich um Schweizer Produkte