



bäumig essen.

Weihnachtsmenu

Donnerstag, 24. Dezember 2020

Amuse-bouche

Königslachs «Loch Fyne» (SCO)

Geräuchertes Rückenfilet | Thai-Mango | Pumpernickel | Wachtel-Ei

Carabinero aus Portugal

Sobrasada | Gepickelte Melone | Tomaten-Earl Grey-Sud

Kalb (CH)

Filet & Kinnbacke | Purple Curry Jus | Kartoffel-Mousseline | Pastinaken-Mostarda

Assortierter Käse by Jumi

Blauschimmel | Birne «Pikant» | Früchtebrot

Schokoladen «Grand Cru» Madagascar

Variation | Litschi | Himbeere

**

*

4 Gänge CHF 79.00

5 Gänge CHF 89.00

Geniessen Sie unsere Weinreise, zu jedem Gang servieren wir Ihnen den passenden Wein.

Weinreise zum 4 Gang-Menu CHF 42.00

Weinreise zum 5 Gang-Menu CHF 52.00



bäumig essen.

Weihnachtsmenu «Vegetarisch»

Donnerstag, 24. Dezember 2020

Amuse-bouche

Gemüse-Tatar

Thai-Mango | Pumpernickel | Freilandei 65°C | Belper Knolle

Geräucherter Tofu

Enoki Pilz | Gepickelte Melone | Tomaten-Earl Grey-Sud

Alba Trüffel

Kartoffel-Mousseline | Pastinaken-Mostarda | Randen | Blutorange

Assortierter Käse by Jumi

Blauschimmel | Birne «Pikant» | Früchtebrot

Schokoladen «Grand Cru» Madagascar

Variation | Litschi | Himbeere

**

*

4 Gänge CHF 69.00

5 Gänge CHF 79.00

Geniessen Sie unsere Weinreise, zu jedem Gang servieren wir Ihnen den passenden Wein.

Weinreise zum 4 Gang-Menu CHF 42.00

Weinreise zum 5 Gang-Menu CHF 52.00