

Saisonkarte



Vorspeisen

- Wintersalat von Nüssli und Portulak auf marinierten Randen & Orangenfilet
karamellisierten Pinienkernen an Heidelbeerdressing CHF 13.50
VEGAN | glutenfrei | laktosefrei
- Karotten-Kokos-Panna Cotta
auf Belugalinsensalat mit Mango & gebackenem Kürbis CHF 16.50
VEGAN | glutenfrei | laktosefrei
- Rindstartar mit frittiertem Ei und Roggenbrot-Butter-Schnittchen
mit Peperoniwürfeln, Kapernapfel und roten Zwiebeln CHF 22.50
- Weisse Trüffelravioli NOVENA
mit blauem Kartoffel-Espuma auf Ruccola CHF 28.50
VEGETARISCH
- Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00

Suppe

- Randencremesuppe mit Ingwer-Limetten-Creme
und Pastinaken-Chips CHF 14.50
VEGAN | laktose- & glutenfrei
- Blaue Kartoffelcremesuppe mit Trüffleespuma
& Roggenbrot-Crunch CHF 16.00
VEGETARISCH | ohne Roggenbrot-Crunch glutenfrei

Hauptgänge

- Randenrisotto auf seinen Jungblättern
karamellisierten Baumnüssen & eingelegten Äpfeln CHF 27.50
VEGAN | gluten- & laktosefrei
- Lachsravioli NOVENA an Hummersauce
auf Jungspinat mit Black Tiger Krevetten & Limetten-Chili-Espuma CHF 36.50
- Geschmorte Kalbshaxe mit Wurzelgemüse
Hokkaido Kürbis-Kartoffelpüree CHF 44.50
- Rosa gebratene Entenbrust an Cassis-Portwein-Sauce
Bramata-Kroketten mit schwarzem Bohnenpüree & Kürbis CHF 47.50
glutenfrei
- Rindsfiletmedaillons mit Lauch und Shiitake-Pilze
an Pommery-Senfesauce mit Venere Reis CHF 48.00
glutenfrei

Dessert

- Bratapfelmus mit Chia Samen & Mandelcreme
gebrannte Mandeln & Crumble CHF 11.50
VEGAN | laktosefrei