

Saisonkarte

Vorspeisen

- Wintersalat mit Nüssli und Portulak auf marinierten Randen
& Orangenfilet, karamellisierten Pinienkernen an Blutorangendressing CHF 14.50
VEGAN | glutenfrei | laktosefrei
- Kürbis-Panna Cotta auf Belugalinsensalat
mit Granatäpfeln & gebackenem Kürbis CHF 16.50
VEGAN | glutenfrei | laktosefrei
- Sashimi vom graved Lachs mit Roggenbrot-Chips
Gurkencarpaccio an Rosa Pfeffer-Sabayon CHF 22.50
ohne Roggenbrot-Chips glutenfrei
- Weisse Trüffelravioli NOVENA
mit blauem Kartoffel-Espuma auf Ruccola CHF 29.50
VEGETARISCH
- Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00

Suppe

- Randencremesuppe mit Ingwer-Limetten-Creme
und Pastinaken-Chips CHF 13.50
VEGAN | laktose- & glutenfrei
- Simpiler Heusuppe mit Trockenfleisch & Roggenbrot-Crunch CHF 14.50
VEGETARISCH | ohne Roggenbrot-Crunch glutenfrei

Hauptgänge

- Winterlicher Fregola sarda mit Flower Sprouts,
Orangenfilet, getrocknete Cranberies auf Portulak CHF 26.50
VEGAN | laktosefrei
- Walliser Alpenzander mit sämigem Randenrisotto auf Jungspinat
karamellisierten Baumnüssen & eingelegten Äpfeln CHF 42.50
ohne Fisch VEGETARISCH CHF 27.50 | glutenfrei
- Geschmorte Lammhaxe Gremolata mit hausgemachtem Petersilienöl
mit Wurzelgemüse & sämiger Safranrisotto CHF 46.50
glutenfrei
- Rosa gebratene Entenbrust an Calvadosauce
Bramata-Kroketten mit Rotkohlpüree & Apfelperlen CHF 47.50
glutenfrei
- Rindsfiletmedaillons mit Lauch und Shiitake-Pilze
an Pommery-Senfsauce mit Venere Reis & Saisongemüse CHF 49.50
glutenfrei

Dessert

- Hausgemachtes Mandarinen-Eis auf Karottenkuchenrondelle
mit Mandarinengelee & Sesamcrunch CHF 14.50
VEGAN | laktosefrei | Karottenkuchen mit Haselnüssen