

Saisonkarte

Vorspeisen

Türmchen vom Mais-Cous-Cous & Blumenkohl mit Curry dazu mariniert Tofu
crunchy Erdnuss-Cashew-Nüsse mit salted Caramel & leichte Limetten-Joghurt-Creme CHF 14.50
VEGAN | laktose- & glutenfrei

Marinierter Wassermelonen-Feta-Salat mit frischer Minze & rosa Pfeffer
Blattsalat an fruchtigem Aprikosen Dressing CHF 15.50
VEGETARISCH | glutenfrei

Trockenfleisch-Carpaccio mit cremiger Burrata auf Ruccolabeet
an feinem Basilikumöl, mit Aprikosenstreifen & gerösteten Haselnüssen CHF 21.50
glutenfrei

Leicht grilliertes Tataki vom Thunfisch in der Sesamkruste
fein würziger Wasabicinge & Wakamesalat an asiatischem Dressing CHF 22.50
laktose- & glutenfrei

Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00
Zusätzlich Portion Pommes frites oder Reis CHF 6.00

Kaltschale

Erfrischende Tomaten-Melonen-Kaltschale
mit Melonenperlen & an würzigem Chiliöl CHF 13.50
VEGAN | laktose- & glutenfrei

Hauptgänge

Grünes Belugalinsen-Spinat-Curry mit Kokosmilch
Venere Reis & Avocado Espuma CHF 27.50
VEGAN | laktose- & glutenfrei

Sommerbowl mit grillierten Pouletstreifen an Madras Curry mit Blattsalat
Simpler Hobelkäsesplitter an Aprikosen Dressing CHF 32.50
glutenfrei | OHNE POULET, VEGETARISCH | glutenfrei CHF 26.00

Pochierte Black Tiger Krevetten auf erfrischendem Limonenrisotto
verfeinert mit Hummerbutter an einem Limonen-Chili-Schaum CHF 47.50
glutenfrei

Grillierte Lammfilet an Sauce Provencal mit Tomaten
cremigem Safranrisotto & frischem Saisongemüse CHF 48.50
glutenfrei

Rosa gebratene Rindsfiletmedaillons an würzige Pfeffersauce
mit Rosmarin Kartoffeln & frischem Saisongemüse CHF 54.50
glutenfrei

Dessert

Hausgemachtes Erdbeerparfait mit marinierten Erdbeeren
mit Himbeersauce und getrockneten Himbeeren & Erdbeeren CHF 14.50
VEGAN | laktose- & glutenfrei

Karamellisierte Blätterteig Mille-feuilles mit erfrischender Aprikosen-Vanille-Creme
marinierte Aprikosenstreifen & Aprikosensorbet CHF 14.50
VEGETARISCH