



FINE DINING

printemps

Frühlingserwachen jeweils ab 18:00 Uhr

Salat

Marktangebot an Grünes und Rohkost Kerne Nüsse Haussauce	14 / 20
+ fermentiertes Gemüse Hummus	18 / 24
+ Karottenlachs Gurkenglacé Meerrettichschaum Zitrone	18 / 24
+ Gebratenen Seitan (Gluten) Senfglacé	16 / 22

Suppe

16 / 22

Karottencreme | Karotten - Thymian Würfel | Karottenglacé

Zwischengang

20

Karottenlachs | Schwarzer Quinoa | Meerrettichschaum | Gurkenglacé

Rauchiger Randen | Randen - Hummus | Zwiebelconfit | Eingelegte Pilze

Gebratener Seitan (Gluten) | Rotkohlpüree | fermentierter Rotkohl | Rotkohlglacé

Gebratener Seitan (Gluten) | Griess | Ruccola | Senfglacé

Lauchstämme | Griess | Umami Sauce | Brenness

+ Beilagensalat +8

Hauptgang

Rotkohl - Gersten- Ristotto (Gluten) | Stangensellerieglacé | Spargeln 32

Frühlingsteller | warme Kirchererbsen & schwarzer Quinoa | Spargeln | Pilze 28

Grüne Spargeln mit Quinoa | Umami-Sauce | Pilze 32

Grüne Spargeln mit Salzkartoffeln | Weissweinsauce | Radiesschen 32

+ plus gebratenen Seitan (Gluten) +6

Exklusives Planted Steak mit Salzkartoffeln | Rotkohl | Senfglacé 32

Dessert

Apfelkompott | Joghurt | karamellisierte Nüsse | Apfel - Karamellglacé 14

Beerenkompott | Joghurt | Schokoladensplitter | Schokoladenglacé 14

Rhabarberkompott | Joghurt | Streussel | Beerenglacé 14

Mini Etagère mit Kuchen | Glacé | Kompott 14

Wir führen keine Massenprodukte, unsere Produkte sind zu 90% hausgemacht in BIO/DEMETER Qualität

100% vegan

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MWST



SURPRISE MENU

jeweils ab 18:00 Uhr

3 Gänge simple

65

soupe ou salad

plat chaud

dessert

Weinbegleitung 22

4 Gänge

85

délices de la maison

soupe ou salad

plat chaud

dessert

Weinbegleitung 30

5 Gänge

105

délices de la maison

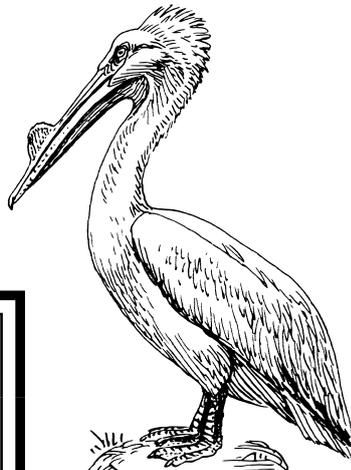
salad

soup

plat chaud

dessert

Weinbegleitung 38



JE SUIS
formidable
ET TOI?