

Vorspeise

Gelbe Karottensuppe, Karottenpüree, Karottenchips und Schnittlauchöl	13
Confierter Lauch, Birnensud mit karamellisierten Nüssen und eingemachte Birnen	14
Knollensellerie-Tatar mit Cashew-Frischkäse, Röstzwiebeln und Rotweinzwetschgensud	14
Randen an Senf-Vinaigrette, Miso-Rauchcrème, Dukkah-Streusel und gepickelte Zwiebeln	14

Hauptgang

Weisser Spargel mit Pak Choi, Hibiskus, Buchweizen, dunkle Schokolade und Cashewcrème	34
Flank Steak vom Black Angus Rind mit Lila Kartoffeln, Mangold, Erdbeeren, Balsamicojus	45
Gebratene Forelle, Quinoa, Spinat, Blutorange-Beurre-blanc und Rum Rosinen	42
Tagespasta von Pasta Mercato	28

Dessert

Cheesecake, Blutorange und Kräutergranité	13
Sorbet von der Kokosnuss, Passionsfrucht Textur, Joghurtcrème, Limetten Baiser	13
Hausgemachtes Rosmaringlacé mit Granola und Sesam Hippen	9
Tages-Dessert	8
Cironé Käse, Chutney und Honig	11

Glacé von Sorbetto

Sauerrahm, Schokolade, Vanille		
Himbeersorbet	pro Kugel	5
	+ Crumble	1.8
	+ Schlagrahm	1.8

Dessert in Flüssiger Form

Muscat Ottonell Auslese	8.6/64
Österreich, Burgenland, Tschida Angerhof In der Nase intensiv, frisch, mit Aromen von Maracuja, Ananas, Pfirsich, Grapefruit, Orangenzenen und weissen Blüten. Schöne Säure zum Ausgleich der Süsse	
Eierlikör mit Espresso und Schlagrahm	7.50/10.50

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST
Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.
Sofern nicht anders vermerkt wird unser Brot in der Schweiz produziert.
Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie,
sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Starters

Yellow carrot soup, carrot puree, carrot chips and chive oil	13
Confit leek, pear stock with caramelised nuts and preserved pears	14
Celeriac tartare with cashew cream cheese, fried onions and red wine plum sauce	14
Beetroot with mustard vinaigrette, miso-smoked cream, dukkah crumble and pickled onions	14

Main course

White asparagus with pak choi, hibiscus, buckwheat, dark chocolate and cashew cream	34
Flank steak from Black Angus beef with purple potatoes, chard, strawberrie, jus	52
Fried trout, quinoa, spinach, blood orange beurre blanc and rum raisins	42
Daily Pasta from Pasta Mercato	28

Dessert

Cheesecake, blood orange and herb granité	13
Coconut ice cream, passionfruit, yogurt creme, lime meringue	13
Homemade rosemary ice cream with granola and sesame hips	9
Dessert of the day	8
Cironé cheese, chutney and honey	11

Glacé von Sorbetto

Sour cream, chocolate, vanille		
Raspberry	per scoop	5
	+ crumble	1.8
	+ whip cream	1.8

Dessert in liquid form

Muscat Ottonell Auslese	8.6/64
Austria, Burgenland, Tschida Angerhof	
Intense, fresh on the nose, with aromas of passion fruit, pineapple, peach and grapefruit, orange zest and white flowers. Beautiful acidity to balance the sweetness	
Eggnog with Espresso and whip cream	7.5/10.5

All prices are in CHF incl. 8.1 % VAT
Unless otherwise stated, our meat and fish comes from Switzerland.
Unless otherwise stated, our bread is produced in Switzerland.
Allergens and intolerances: please contact our staff for information.