

## **Vorspeise**

Geröstete Blumenkohlsuppe, verschiedene Arten vom Blumenkohl und Schnittlauchöl	13
Confiertes 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**

Kohlrabi sous vide gegart, Topinambur, Randenespuma und Schwarzwurzeln	32
Entrecôte vom Black Angus Rind mit Lila Kartoffeln, Rotweinemangold und Portweinjus	52
Gebratener Skrei, Federkohl-Quinoa, Orangen-Beurre-blanc und Rum Rosinen	39
Tagespasta von Pasta Mercato	28

## **Dessert**

Cheesecake, Blutorange und Kräutergranité	13
Variation von Minze und Schokolade	14
Hausgemachtes Rosmaringlacé mit Granola und Sesam Hippen	9
Tages-Dessert	8
Cironé Käse, Chutney und Honig	11

## **Glacé von Sorbetto**

Sauerrahm, Schokolade, Vanille		
Sauerkirschsorbet	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.  
Skrei: NOR  
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**

Roasted cauliflower soup, various types of cauliflower 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**

Kohlrabi cooked sous vide, Jerusalem artichokes, beetroot espuma and salsify	32
Entrecôte of Black Angus beef with purple potatoes, red wine chard and port wine jus	52
Sautéed winter cod, kale quinoa, orange beurre-blanc and rum sultanas	39
Daily Pasta from Pasta Mercato	28

## **Dessert**

Cheesecake, blood orange and herb granité	13
Variation of mint and chocolate	14
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		
Sour cherry sorbet	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.  
Winter cod: NOR  
Unless otherwise stated, our bread is produced in Switzerland.  
Allergens and intolerances: please contact our staff for information.