

Menu du midi

Amuse Bouche



Topinambur

Verjus, eingelegte Äpfel, Tomatillo-Chutney &
karamellisierte Hanfsamen

Topinambour frais

*Verjus, pommes marinées, chutney de tomatillo &
Graines de chanvre caramélisées*

oder/ou

Hausgemachte Tagliatelle

Winterkräuter, Beurre Blanc, geröstete
Haselnüsse & Belper Knolle

Tagliatelles maison

*Herbes d'hiver, beurre blanc,
Noisettes grillées & Belper Knolle*



Poulet Suprême

Sorghum-Risotto, glasierter Kürbis,
Junger Spinat & „Vin cuit“ -Jus

Suprême de poulet

*Risotto de sorgho, courge glacée,
Jeunes épinards & jus au vin cuit*

oder/ou

Gebackener Shiitake & Umami-Mirabelle-Kombucha

Schwarzwurzeln, Sellerie, Linsen-Risotto,
Holunderbeere & Umami-Jus

Shiitake rôti & kombucha de mirabelle à l'umami

*Salsifis, céleri, risotto de lentilles,
Baie de sureau & jus umami*



Rhabarber-Küchlein

Nusscrumble & Kürbis-Glace

Gâteau à la rhubarbe

Crumble aux noix & glace au potiron

4-Gang Menü / Menu 4 plats CHF 55.–

3-Gang Menü / Menu 3 plats CHF 43.–

(Vorspeisen frei wählbar / Entrées à choisir librement)