

MENÜVORSCHLÄGE

HERBST 2021 (SEPTEMBER BIS NOVEMBER)

In Zusammenarbeit mit seinen Lieferanten aus der Region vereint unser Küchenteam die schönsten Reiseerinnerungen in köstlichen Menü Vorschlägen.

Ab 13 Personen benötigen wir die Menü Auswahl im Voraus. Bitte wähle ein einheitliches Menü für die ganze Gruppe.



TRAVELLERS MENÜ

CHF 67.00

To share. Alle Gerichte werden zum Teilen in die Mitte des Tisches gestellt.

STARTERS

In Butter glasierte Karotten mit kandierter Orangenschale und gerösteten Haselnüssen

Hausgemachte Falafel mit Randen-Joghurt und Za`atar

Panierter Sepia mit Miso-Aioli

MAINS

Grünes Thai Curry Poulet mit grünen Papayas, Zuckerschoten, Thai Basilikum und grünen Chilis

Hausgeräucherte Lachsfilet mit Honig-Carolina Sauce

Süsskartoffel-Rollen mit Sweet Chili Sauce

Jasmin Reis mit Limetten Blätter aromatisiert

Gebratener Rosenkohl mit Speck und Mandel Filet

SWEETS

Kokosmilch Panna Cotta mit Mango Jelly

Karotten-Ingwer Kuchen mit Yuzu-Frischkäse Frosting

In Glühwein pochierte Birnen mit Espuma von Crème Anglaise

EXQUISIT MENÜ

Stelle Dir Dein persönliches Lieblingsmenü zusammen.

STARTERS

Randen Carpaccio mit in Thymian-Honig glasierten Feigen, Entenbrust und gerösteten Pinienkernen CHF 15.00

Vegi: Randen Carpaccio mit in Thymian-Honig glasierten Feigen, Ziegenkäse-Pralinen und geröstete Pinienkernen CHF 12.50

ZWISCHENGANG

Kürbis-Malfatti mit Kürbiskern-Püree und knuspriger Birne CHF 13.00

MAINS

Rindsfilet mit Kaffeejus, Süsskartoffelpüree mit Aji Amarillo und Rosenkohl-Blättern CHF 52.00

Vegi: Mais-Krapfen mit Süsskartoffelpüree mit Aji Amarillo und Rosenkohl-Blättern CHF 36.00

SWEETS

Tarte Tatin mit Tonkabohnen-Eis CHF 12.00



Wir legen Wert auf ein saisonales Angebot, weshalb wir die einzelnen Menu Vorschläge regelmässig anpassen.

Die verschiedenen Menü-Komponenten lassen sich auch individuell zu einem exklusiv für dich zugeschnittenen Menü zusammenstellen. Lass uns deine Wünsche wissen!