

Freitag, 12. Mai 2023

MENU

Anfangs...

*

Zarte Versuchung von Rapsblüten-Ei
mit Baby-Morcheln, einem sanften Hauch Safran
und Zitronen-Meringues

*

Seidiges Spargel-Süppchen
mit einer Prise Vanille und rosa Pfefferbeeren

*

Gewagter Mai-Auftritt vom Jakobsnüsschen
mit Rhabarber-Zwiebel-Sauerkraut und luftigem
Wacholder-Gin-Wölkchen

*

Wählen Sie bitte zwischen Filet von :
Rind, Kalb oder Fisch
leicht umschwärmt von jungem Gemüse,
Wiesenklee-Viola-Pürée und kleinem
Körnchen-Senf-Butter-Düftchen

*

Amüseli

*

Süsser-Schluss-Punkt

*

Kalb: 105.- Rind: 115.- Fisch: 115.- Alle Preise in Schweizer-Franken (inkl. 7,7 % MwSt.)

Wir beziehen unser Gemüse vorwiegend von Regionalen Bauern und werden von lieben Menschen mit
frischesten Bio-Köstlichkeiten aus ihren Gärten beliefert und verwöhnt.

Brot	Café Piu MuttENZ
Kalb	Schweiz Mathis Domach
Rind	Australien

Unser Service informiert Sie gerne über die Fisch- und Geflügel-Herkunft
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

