

<p>ROH</p> <p>Eingelegte Felche 23.- Gurke gesalzen und gesäuert, Vichyssoise, Dillöl</p> <p>Rindstatar 23.- Sauce Robert, Soja, Eigelb, Shokupan-chip</p> <p>GEDÄMPFT</p> <p>Dumplings 16.- Pilze, Soja, Zitronengras, Ingwer Kurkuma-Öl Dip</p> <p>Saibling 23.- Brioche 'Pain Perdu', Grüner Apfel, Sellerie, Zitronenmayo</p> <p>FRITTIERT</p> <p>Austernseitlinge 18.- Tempura, Kombucha-Doenjang Dip</p> <p>Forellen 'Fishstick' 22.- Shokupan-Panade, Remoulade, Aceto Bianco Perlen, Dill, Kerbel</p> <p>DESSERT</p> <p>Verveinecreme (vegan) 13.- Zitronen Texturen, Pinienkerne</p> <p>Jogurt-Melasse Bun (8min) 13.- karamellierte Weisse Schoggi Ganache, Mohn, Yuzu, Orange</p>	<p>REIS & KARTOFFEL</p> <p>Kartoffel'gnocchis' 16.- Nori, Bonitoflocken, Shiitake-kombusaja</p> <p>Crispy Rice Bites 13.- Rundkornreis, Miso, Schnittlauch</p> <p>SUPPEN</p> <p>Miso 14.- Tofu, Wakame</p> <p>Scandinavische 14.- Topinambur-Karottensuppe Karottenpickles, Topinambur Texturen</p> <p>GEGART</p> <p>Pak Choi 16.- Espuma, Crispy Chili Öl</p> <p>Flowersprouts 15.- Kastanien, Ahornsirup, geraspeltes Eigelb</p>	<p>ANGEMACHT</p> <p>Rande 8.50 Gegart, gepickelt, Creme fraiche, Kresse</p> <p>Nüsslisalat French-dressing (vegan) mit Speck & Ei 9.50 mit Shiitakepilzen 8.50</p> <p>GEFLÄMMT</p> <p>Kerbelwurzel 18.- Kaffirlimettenblätter-mayo, Limette, Ingwer-reduktion</p> <p>Pulled Lamm-Medaillon 26.- Salzzitrone, Minze, Radiessli, jus</p> <p>GESÄUERT</p> <p>Rettich 4.- Weissweinessig, Rohrzucker</p> <p>Kimchi 5.50</p>
<p>ODER: TRUST US!</p> <p>Wir stellen für dich zusammen: 3 Runden salzig oder 2 Runden salzig plus 1 Dessert 75.- p. Person</p>		

Wir servieren grundsätzlich in 2 Runden (ausgenommen Dessert).

3 Gerichte pro Person Mindestbestellung.

Unser Service hilft gerne bei Fragen und der Zusammenstellung der Gerichte.

sharing-friendly **DINNER** menu.



Rind, Lamm, Poulet, Felche, Saibling,
Forelle: Schweiz
Eier: Schweiz, Freiland

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7%
Mehrwertssteuer.
Gerne geben wir über Allergene auf
Nachfrage Auskunft.

<p>RAW</p> <p>souzed swiss white fish 23.- cucumber salted and pickled, vichyssoise, dill oil</p> <p>beef tatar 23.- sauce robert, soysauce, egg yolk shokupan chip</p> <p>STEAMED</p> <p>dumplings 16.- mushrooms, soysauce, lemongrass, ginger, turmeric oil</p> <p>swiss char 23.- brioche 'pain perdu', green apple, celery, lemon mayonnaise</p> <p>FRIED</p> <p>oyster mushroom 18.- tempura, kombucha-doenjang-dip</p> <p>trout 'fishstick' 22.- shokupan breading, sauce remoulade, aceto bianco pearls, dill, chervil</p> <p>DESERT</p> <p>verbena cream (vegan) 13.- lemon textures, pine nuts</p> <p>yogurt-molasses bun (8min) 13.- caramelized white chocolate ganache, yuzu, poppyseeds</p>	<p>RICE</p> <p>potato dumplings 16.- nori, bonito flakes, shiitake-kombu-soysauce</p> <p>crispy rice bites 13.- short grain rice, miso, chives</p> <p>SOUPS</p> <p>miso soup 14.- tofu, wakame</p> <p>scandinavian 14.- jerusalem artichoke-carrot soup pickled carrots, jerusalem arti- choke textures</p> <p>COOKED</p> <p>pak choi 16.- espuma, crispy chilli oil,</p> <p>flowersprouts, 15.- chestnuts, maplesirup, cured egg yolk</p>	<p>SALADS</p> <p>beetroot 8.50 cooked, pickled, creme fraiche, crunch</p> <p>lamb's lettuce french dressing (vegan) with bacon and eggs 9.50 with cured shiitake 8.50</p> <p>FLAMED</p> <p>chervil root 18.- kaffirlimeleave-mayo, lime, ginger-reduction</p> <p>pulled lamb-medallion 26.- salted lemon, mint, pickled radishes, jus</p> <p>PICKLED</p> <p>radish 4.- white wine vinegar, cane sugar</p> <p>kimchi 5.50</p>
<p>OR: TRUST US!</p> <p>We put together for you: 3 rounds of salty dishes or 2 rounds salty and 1 dessert 75.- p. person</p>		

To give you the best dinner-experience we always serve our food in 2 courses (sans desserts). 3 dishes per person is our minimum order.

Our service team is happy to help you with questions or the arrangement of dishes.

sharing-friendly **DINNER** menue.

beef, lamb, chicken, pike-perch,
salmon trout:
switzerland
eggs: free range, switzerland



All prices are in CHF and include 7.7% VAT.

If you have questions regarding allergies or intolerances our service staff is happy to help.