

<p><b>ROH</b></p> <p>Lachsforelle 23.- Rande, Limette, Buttermilch, Kresse</p> <p>24h gebeizte Ente 23.- Himbeere, Topinambur, Salzmix</p> <p><b>GEDÄMPFT</b></p> <p>Ei 14.- Geflügelbrühe, Pilze, Sojasauce</p> <p>Zander 25.- Kräutercrumble, Estragon, Vollrahm</p> <p><b>FRITTIERT</b></p> <p>Blumenkohl 18.- Panko, Gojuchang-Sojagläze</p> <p>Karaage 24.- Poulet, SILO-Dippingsauce</p> <p><b>DESSERT</b></p> <p>Pfirsich 14.- Meringue (vegan), Granita, Buchweizen</p> <p>Birne 14.- Schokolade, Miso, Spekulatius</p>	<p><b>REIS</b></p> <p>Brauner Reis 13.- Geflügelbrühe, Frühlingszwie- beln</p> <p>Rundkornreis 13.- Tofu, Schwarzer Sesam, Mirin</p> <p><b>SUPPEN</b></p> <p>Miso 14.- Tofu, Wakame</p> <p>Skyr geeist 14.- Gurke, Kresse, Kräuter</p> <p><b>GEGART</b></p> <p>Kürbis, Randen 18.- Gepuffter Buchweizen, Kürbiskerne</p> <p>Erbsen 15.- Geräuchertes Creme fraiche, Felchenroggen</p>	<p><b>ANGEMACHT</b></p> <p>Sellerie 8.50 Kümmel, Zitrone, Aceto Bianco</p> <p>Rollgerste 8.50 Jungspinat, Zitrone, Rapsöl</p> <p><b>GEFLÄMMT</b></p> <p>Kräuterseitlinge 18.- Portwein, Wacholder, Ahornsirup</p> <p>Schweine Ribs 26.- Honig, Senf, Glace</p> <p><b>GESÄUERT</b></p> <p>Rettich 4.- Weissweinessig, Rohrzucker</p> <p>Kimchi 5.5.-</p>
---	---	---

# *sharing-friendly* **DINNER** menu.



Rind, Poulet, Zander, Lachsforelle:  
Schweiz  
Eier: Freiland

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