

<p><b>ROH</b></p> <p>Lachsforelle 23.- Rande, Limette, Buttermilch, Kresse</p> <p>Rindstatar 23.- Sauce Robert, Soja, Eigelb, Shokupan-chip</p> <p><b>GEDÄMPFT</b></p> <p>Dumplings 16.- Pilze, Soja, Zitronengras, Ingwer, Kurkuma-Öl Dip</p> <p>Zander 25.- Kräutercrumble, Estragon, Vollrahm</p> <p><b>FRITTIERT</b></p> <p>Austernseitlinge 18.- Tempura, Kombucha-Doenjang Dip</p> <p>Karaage 24.- Poulet, SILO-Dippingsauce</p> <p><b>DESSERT</b></p> <p>Pflaume 13.- Meringue (vegan), Granita, Buchweizen</p> <p>Jogurt-Melasse Bun (8min) 13.- karamellierte Weisse Schoggi Ganache, Mohn, Yuzu, Orange</p>	<p><b>REIS</b></p> <p>Brauner Reis 13.- Geflügelbrühe, Frühlingszwiebeln</p> <p>Crispy Rice Bites 13.- Rundkornreis, Miso, Schnittlauch</p> <p><b>SUPPEN</b></p> <p>Miso 14.- Tofu, Wakame</p> <p>Scandinavische 14.- Topinambur-Karottensuppe Karottenpickles, Topinambur Texturen</p> <p><b>GEGART</b></p> <p>Pak Choi 16.- Espuma, Crispy Chili Öl</p> <p>Flowersprouts 15.- Kastanien, Ahornsirup, geraspeltes Eigelb</p>	<p><b>ANGEMACHT</b></p> <p>Rande 8.50 Gegart, gepickelt, Creme fraiche, Kresse</p> <p>Nüsslisalat French-dressing (vegan) mit Speck &amp; Ei 9.50 mit Shiitakepilzen 8.50</p> <p><b>GEFLÄMMT</b></p> <p>Kräuterseitlinge 18.- Portwein, Wacholder, Ahornsirup</p> <p>Pulled Lamm-Medaillon 26.- Salzzitrone, Minze, Radiesli, jus</p> <p><b>GESÄUERT</b></p> <p>Rettich 4.- Weissweinessig, Rohrzucker</p> <p>Kimchi 5.50</p>
<p><b>ODER: TRUST US!</b></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, Zander,  
Lachsforelle: Schweiz  
Eier: Schweiz, Freiland

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

<p><b>RAW</b></p> <p>salmon trout 23.- beetroot, lime, butter milk, cress</p> <p>beef tatar 23.- sauce robert, soysauce, egg yolk shokupan chip</p> <p><b>STEAMED</b></p> <p>dumplings 16.- mushrooms, soysauce, lemongrass, ginger, turmeric oil</p> <p>pike-perch 25.- herb-crumble, tarragon, cream</p> <p><b>FRIED</b></p> <p>oyster mushroom 18.- tempura, kombucha-doenjang-dip</p> <p>karaage 24.- chicken, SILO-Dippingsauce</p> <p><b>DESERT</b></p> <p>plum 13.- meringue (vegan), granita, buckwheat</p> <p>yogurt-molasses bun (8min) 13.- caramelized white chocolate ganache, yuzu, poppyseeds</p>	<p><b>RICE</b></p> <p>brown rice 13.- chickenstock, green onion</p> <p>crispy rice bites 13.- short grain rice, miso, chives</p> <p><b>SOUPS</b></p> <p>miso 14.- tofu, wakame</p> <p>scandinavian 14.- jerusalem artichoke-carrot soup pickled carrots, jerusalem arti- choke textures</p> <p><b>COOKED</b></p> <p>pak choi 16.- espuma, crispy chilli oil,</p> <p>flowersprouts, 15.- chestnuts, maplesirup, cured egg yolk</p>	<p><b>SALADS</b></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><b>FLAMED</b></p> <p>king oyster mushroom 18.- port wine, juniper, maple sirup</p> <p>pulled lamb-medallion 26.- salted lemon, mint, pickled radishes, jus</p> <p><b>PICKLED</b></p> <p>radish 4.- white wine vinegar, cane sugar</p> <p>kimchi 5.5.-</p>
<p><b>OR: TRUST US!</b></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.