

Menü Klee

Lotuswurzel | Lauch | Piment Espelettes | Crème fraîche | Kräutersalat

racine de lotus | poireaux | piment espelettes | crème fraîche | salade aux herbes

lotus root | leek | piment espelettes | cream | herb salad

–

Hamaji | Radieschen | Fave | Frühlingszwiebel | Taggiasca Olive | Bergamotte

hamaji | radis | fave | oignon de printemps | olive de taggiasca | bergamote

hamaji | radish | fave | spring onion | taggiasca olive | bergamot

–

Duo vom Kalb | Rhabarber | Maggia Pfeffer | Venere | Romanesco

duo de veau | rhubarbe | piment de maggia | riz venere | romanesco

duo of veal | rhubarb | maggia pepper | venere rice | romanesco

–

Jumi Käse | fromage jumi | cheese jumi

–

Erdbeeren | Minze | Mascarpone | Tonka

fraise | menthe | mascarpone | tonka

strawberry | mint | mascarpone | tonka

3-Gang | plats | course | 65.00

4-Gang | plats | course | 79.00

5-Gang | plats | course | 95.00

Preise sind in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Herkunft von Fleisch und Fisch.

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.