



Ein paar Kleinigkeiten vom Chef



GEPICKELTE KOHLRABI RAVIOLI

Bärlauch, fermentierter Knoblauch, Brüsseler



CRUDO VON GERÄUCHTEN RANDEN

Ponzu, Jalapeño, Kräutersalat, Alpsbrinz



FREILAND ONSENEI

Grillierte Erbsen, Safran Beurre Blanc



KNUSPRIGE FALAFEL

Brokkoli², Joghurt



AGNOLOTTO SPIRALE

Wildkräuter-Spinatsauce, Pinienkerne



LENKER BLEU

Raclette, Süsskartoffel, Trüffel



Pre Dessert



CHOUX AU CRAQUELIN

Rharbarber, Vanille



SCHOKOLADEN FLAN

Bananen Brownie, Schokoladen Mousse, Erdnussglace



MENÜ

CHF200

WEINBEGLEITUNG

CHF150