



ITALIAN-ASIAN FUSION CUISINE

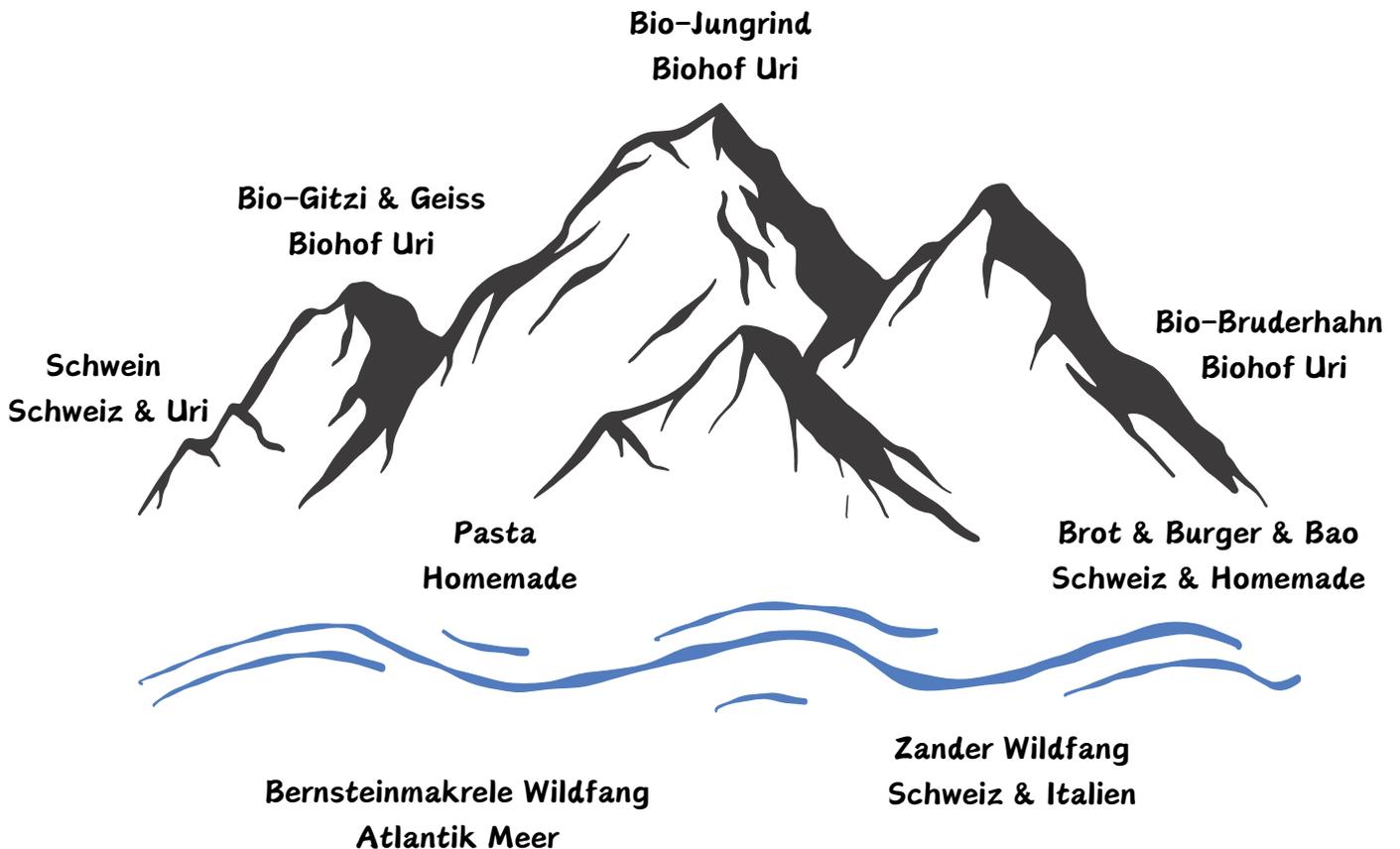
TRADITION TRIFFT INNOVATION

„EXCELLENCE“ BY BEST OF THE GASTRO SWISS

„7 PUNKTE“ GUIDE BLEU LA SUISSE GOURMANDE



DER GESCHMACK DER NATUR



VORSPEISEN

CHF

NOT THE SAME GAZPACHO   14

HAUSSALAT  
MIT ALPENKÄSE, RADIESLI UND CHERRYTOMATEN 17

KRÄUTERSEITLING-PILZ VOM GRILL  
MIT HOLLANDAISESAUCE 16

GURKENROLLE GEFÜLLT 
MIT FISCH-TATAR AN LAUCH-UMAMI 18

RIND-GYOZA ALL'ITALIANA  16

CEVICHE AUS WILDFANG BERNSTEINMAKRELE  22

GETRÜFFELTES BIO-JUNGRIND-CARPACCIO   26 | 34

HANDGEMACHTER BAOS



KLEINE GEDÄMPFTE BRÖTCHEN AUS DER CHINESISCHEN KÜCHE, WEISS IN DER FARBE UND VON UNGLAUBLICH WEICHER UND UNWIDERSTEHLICHER KONSISTENZ.

VEGI BAO 17

FISCH BAO 25.5

FLEISCH BAO 19



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI

EMPFEHLUNG DES CHEFS



BITTE INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITER ÜBER ALLFÄLLIGE UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN.

ALLE PREISE SIND INKL. MWST.

RISOTTO & PASTA

CHF

RISOTTO AL TARTUFO 	23 29
GNOCCHI AN SOMMERGRÜN-PESTO 	24 29
FISCH-TORTELLI  AN HAUSGEMACHTEM TOMATENEXTRAKT	25 29
UDON-NUDELN  MIT GITZI-STREIFEN AUS BIOHOF	29

HAUPTGANG

KOHLRABI-PASTRAMI  MIT KARTOFFEL-MILLEFEUILLE	32
BIO-BRUDERHAHN  GEFÜLLT MIT IBERICO PATANEGRA, SERVIERT MIT LAUCH-KARTOFFELPÜREE UND MANDEL-HONIG-JUS	36
WILDFANG-ZANDER  MIT MANGOLD UND BABY-RÜEBLI AN BEURRE BLANC	44
GEGARTES GITZI- UND GEISSRAGOUT  VOM BIOHOF	40
BIO-JUNGRIND-ENTRECÔTE „SIRLOIN“  AN TRÜFFEL-HONIG-JUS	53
WAGYU KAGOSHIMA ENTRECÔTE A5+	83/100G



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI

EMPFEHLUNG DES CHEFS



BITTE INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITER ÜBER ALLFÄLLIGE UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN.

ALLE PREISE SIND INKL. MWST.