

vorspeisen

gebratene entenleber, yuzu fenchel, zwiebel gugelhupf	26,00
chicorée, büffelmozzarella, röstschalotten vinaigrette, grüner apfel (v)	14,00
schwarzwurzel suppe, limettenblatt, sesam krokette (v)	12,50

hauptgerichte

zanderfilet, petersilien gerste, blumenkohl, salzitrone	36,00
geschmorte kalbsbacke, junger lauch, kräutersalat, butterspätzli	29,00
rindsfilet & ochsenschwanz, kerbelwurzel, sanddorn maronen	38,00
kalbsrücken, shiso spinat, kartoffelstroh, miso	35,00
rote bete risotto, wurzelgemüse, feta, sesam churros (v)	25,00

tasting menu

jakobsmuschel tataki, radieschen, merrettich, ponzu 21,50

rindstatar, umeboshi, trüffelmayonnaise, kartoffelschaum 19,00

karotten roibush essenz, mango, joghurt 13,50

kabeljau, schweizer alpen kaviar, zwiebelconfit, spinat 26,00/38,00

badisches lamm, erbsen, minze, hummus 39,00

ananas grüntee sorbet, avocadocreme, rucola 14,00

6 gänge 115,00 | weinreise 56,00

5 gänge (ohne rindstatar) 102,00 | weinreise 47,00

4 gänge (ohne rindstatar & kabeljau) 85,00 | weinreise 38,00