

# MENU

## OUVERTÜRE

### CHASSELAS WEISSWEIN SUPPE <sup>VEGAN</sup>

Eierschwämmli, Vanille, Erbsli 16

### BIO RICOTTA TARTINE <sup>VEGGIE</sup>

Flambiert, Hokkaido-Duo, Sesam-Honig, Ingwer, Roggen 19

### HERBST SALAT <sup>VEGAN</sup>

Cicorino, Castellfranco, Bierrettich, Kürbiskernkrokant, Weisses Balsamico-Dressing 16

### LAIB URDINKEL SAUERTEIGBROT <sup>VEGGIE</sup>

lauwarm, Vanille-Olivenöl-Silberbutter, Schnittlauch 7

## HAUPTAKT

### CARNE CRUDA PIEMONTESE RINDSTATAR AUS BOLL

handgeschnitten, Gartenkräuter, Senfkorn, gebeiztes Eigelb, Kapern, Maggia Pfeffer, Silberbutter, Focaccia 38

### JUMI'S OMOSO RINDBURGER

Brioche-Bun, Kräuterseitling, Brie, Wildpreiselbeeren, gepickelte Zwiebeln, Baumnuss-Mayo, Hasselback-Potato 36

### ALPSTEINER POULETBRUST

Freogola Sarda, Coco-Bohnen, Eierschwämmli, Sauerkirsch-Pfeffer-Balsamico 39

### GEBRÖSELT BLUMENKOHL <sup>VEGGIE</sup>

Za'atar-Labneh, Butterbrösel, Peterli, Wildpreiselbeeren 34

### THE WILD BOWL <sup>VEGAN</sup>

Beluga-Linsen, Kürbis+Kohl, Kräuterseitling, Randen, Marroni, Nuss-Dukkah, Hagebutten 32

## APPLAUS

### BASQUE CHEESECAKE

Hagebutten, Amaranth 16

### GRAND CRU & GUTE LUISE

Hibiskus, schwarzer Kardamom, Felchlin Maracaibo<sup>65%</sup> 16

### SALTED CARAMEL EISKAFI

Doppio, Rahm, Caramelpops 14