

# MENU

## OVERTÜRE

### GERÄUCHERTE RANDENSUPPE <sup>VEGAN</sup>

Baumnuss, Schnittlauch, Meerrettich 16

### WANGENER CHEVRÈ+ BUTTERNUSS <sup>VEGGIE</sup>

Erdnuss, Miso, Ingwer, Kapuzinerkresse 18

### WINTER SALAT <sup>VEGAN</sup>

Nüssli, Castellfranco, Frisée, Boskop-Apfel, Kürbiskern-Amaranth, Merlot-Balsamico 16

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

lauwarm, Vanille-Olivenöl-Silberbutter, Schnittlauch 7

## HAUPTAKT

### CARNE CRUDA PIEMONTESE RINDSTATAR AUS BOLL

handgeschnitten, Gartenkräuter, Senfcrème, gebeiztes Eigelb, Kapern, Maggia Pfeffer, Silberbutter, geröstetes Brot 38

### JUMI'S OMOSO RINDBURGER

Brioche-Bun, Kräuterseitling, Aarewasser, gepickelte Zwiebeln, Kardamom-Rotkabis, Trüffel-Sauerrahm, Hasselback-Potato 38

### LAGO MAGGIORE ZANDER

Butternuss, Peterlicrème, Verjus, Venere-Risotto 46

### TOPINAMBUR+TRÜFFEL <sup>VEGGIE</sup>

Fregola Sarda, Berner Quitten, Aletsch Hobelkäse, Kapuzinerkresse 36

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

Beluga-Linsen, Spitzkohl, Kräuterseitling, Bio-Tofu, Ingwer, Sesam-Dukkah, Apfel-Miso 34

## APPLAUS

### MARRONI+EMMENTALER MERINGUES

Mascarpone, Kakao Nibs, Kardamom 14

### BASQUE CHEESECAKE

Berner Quitten, Rosmarin 16

### NEGRONI 2.0

Sorbetto Infusion 16