

MENU

OVERTÜRE

SOMMER - SALAT ^{VEGAN}

Batavia, Frisée, Kopfsalat, Lattich, Radiesli, Cherrys,
Sonnenblumenkerne+Amaranth-Krokant, Basilikum-Senf-Dressing 14

GURKEN-INGWER GAZPACHO ^{VEGAN}

Erdbeere, Senfkorn, Frühlingskräuter 16

FRUTIGER OONA KAVIAR ^{No. 103}

Burrata, Blaue St.Galler-Blini, Schnittlauch, Haselnuss, Kapuziner 24

BROT+ BUTTER ^{VEGGIE}

lauwarmes Urdinkel-Sauerteigbrot, Wasserkresse-Butter 7

HAUPTAKT

ALPSTEINER POULETBRUST IM MAISKNUSPER

gegrillter Römer, Hobelkäse, Mohn-Buttermilchdressing, Buchweizenknusper,
gegrillte Aprikose, fermentierte Peperoncinimayo 42

JUMI'S OMO SO RINDBURGER ^{oder} BALSAMICO PORTOBELLO BURGER

hausgemachtes Brioche-Bun, Bio-Spiegelei, 2020^{er} Frühlingskäse, pikantes Pomodori-Chutney,
Sesam-Gurken, Chili-Mayo 38

CARNE CRUDA PIEMONTESE RINDSTATAR

handgeschnitten, Senfcrème, gebeiztes Bio-Eigelb, Kapern, Maggia Pfeffer,
geröstetes Dinkelbrot + Kressebutter 38

CHÈVRE BRÛLÉE ^{VEGGIE}

mariniertes Ziegenfrischkäse, Quinoa, Kefen, Gurken, Pomodori, Pimientos de Padron,
Erdbeeren, Ahorn-Yuzu-Dressing, Nuss-Dukkah 32

ERBSLI RAVIOLI ^{VEGAN}

Schweizer Tofu-Füllung, Gartenerbsli, Kefen, Erbsli-Sprossen,
Blaubeer-Senf, Pekannuss, Limette 34

APPLAUS

MATCHA PAVLOVA

Beerli, Lemoncurd, Minze 16

BASQUE CHEESECAKE

Erdbeere, Szechuan 16

SALTED CARAMEL EISKAFI

Doppio, Rahm, Barista-Kaffee-Glacé, Zuckerwatte 14

VIERTE WAND