

# LUNCH

## OUVERTÜRE

### TAGESSUPPE <sup>VEGAN</sup>

nach Ansage 7/14

### VORSPEISEN SALAT <sup>VEGAN</sup>

nach Ansage 7

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

Cicorino, Castellfranco, Bierrettich, Kürbiskernkrokant, Weisser 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

### GEBRÖSELTER 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