

# SOMMER MENU

## Ouvertüre

### BURRATINA+ GEGRILLTER PFIRSICH

confierte Cherry-Tomate, Fava, Opalbasilikum, Pistazien-Dukkah 18

### GOLDEN GAZPACHO

Marmande-Tomate, Zucchini, Peperoni, Honig-Melone, Aprikose, Kurkuma 16

### FRUTIGER OONA KAVIAR <sup>No. 103</sup>

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

### BROT+ BUTTER

lauwarmes Urdinkel-Sauerteigbrot, Pomodori secchi Butter 7

## Hauptakt

### 24<sup>H</sup> KALBS ONGLET

Cocobohnen, Sauerkirschen-Nam Jim Jaew, pulled Aubergine, Sesam-Miso 42

### CARNE CRUDA PIEMONTESE RINDSTATAR

handgeschnitten, Senfcrème, gebeiztes Bio-Eigelb, Kapern, Maggia Pfeffer, geröstetes Dinkelbrot + Pomodori secchi Butter 38

### JUMI'S OMO SO RINDBURGER

hausgemachtes Brioche-Bun, Bio-Spiegelei, Frühlingskäse, Gurken, Lattich, Pomodori-Chutney, Buttermilch-Coleslaw, Amalfi-Mayo 38

### PORTOBELLO BURGER

hausgemachtes Brioche-Bun, Bio-Spiegelei, Frühlingskäse, Gurken, Lattich, Pomodori-Chutney, Buttermilch-Coleslaw, Amalfi-Mayo 38

### EVITA BOWL

Venere-Reis, crispy Räucher-Tofu, gegrillte Aprikosen, Fava, Cocobohnen, Gurke, Portobello, Limetten-Mirin-Vinaigrette, fermentierte Chili-Mayo 34

## Applaus

### FROZEN ESPRESSO MARTINI

Doppio, Vodka, Brombeere, weisse Schokolade 16

### BASQUE CHEESECAKE

Walliser Aprikose, Thymian, Hafercrumble 16