

Dinner

à la carte—teilte gnuss, doppletti fröid

Burrata, Holunderbeere, Wilde Fenchelsaat 14

Rande, Feige, Ricotta, Senfkorn 18

Chicorée, Seidentofu, Sanddorn, Buchweizen 18

Hokkaido, Stachelbeere, Nüssler, Sesam 22

Brot&Butter - Sauerteig, Silberbutter, Röstzwiebel, à discretion 9

Alpen Lachs, Gin, Quitte, Dill, Crème Fraîche 28

Pilze, Wangener Ziegenkäse, Salbei 24

Jumi's Rindstatar, handgeschnitten, Senfkorn, Eigelb 34

Kalbsonglet, eingelegte Pflaume, Chimichurri 36

Hirschbratwurst vom Onkel Urs, Preiselbeere, Sellerie 32

Topinambur, Bio-Ei, Brombeere, Thymian 28

Herbstgemüse vom Grill, Blumenkohl, Balsamico, Buchweizen 26

hausgemachte Quark Knöpfli, Cironé, Schnittlauch 8

Meringues, Marroni, Traube 16

Javi's Crema Catalana, Tonka, kandierter Kürbis [limited Edition] 16

Sorbet hausgemacht - Marroni-Schokolade oder Birne-Salbei 6

Espresso Martini Affogato 16