

Dinner

à la carte—teilte gnuss, doppletti fröid

Burrata, Rhabarber, rosa Pfeffer ¹⁴

Endivien, Stangensellerie, Dill, Buchweizen ¹⁶

Grüner Spargel, Erdbeere, Radiesli, Kerbel ¹⁸

Deviled Eggs, Bärlauch, Silberzwiebel ¹⁴

Brot&Butter - Sauerteig, Silberbutter, à discretion pro Person 4

Alpen Lachs, Gin, Granny Smith, Dill, Crème Fraîche ²⁸

Bauernbratwurst vom Onkel Urs, Estragon-Senf ²²

Wangener Ziegenkäse, Kohlrabi, Haselnuss, Portulak ²²

Jumi's Rindstatar, handgeschnitten, Senfkorn, Eigelb ³⁴

Coq au Vin Jaune, Morcheln, Perl-Champignons, Knackerbsen ³⁴

Weisser Spargel, Nussbutter, Sauerampfer ³²

Bundrüebli, Seidentofu, Sesam, Ahorn ²⁸

Radiesli, Elefantenbohnen, Zitronen-Thymian, Kapern ²⁸

Fondant Kartoffeln ^{oder} Mohnspätzli ⁸

Tiramisu à la Javi ¹⁶

Sticky Date, Salzkaramell, Ricotta ¹⁶

Eiskalt, Schokolade-Minze Glacé oder Rhabarber-Orangenblüte Sorbet ⁶