

Dinner

...zum Entdecken, zum Geniessen, zum Teilen. Wir empfehlen 3-4 Gerichte pro Person.

Zum Starten

Burrata, Rhabarber, rosa Pfeffer ¹⁴

Pimientos de Padrón, Salzzitrone, Fleur des Alpes ¹²

Marmande Tomate, Nostrano Gurke, Minze, Ricotta Salata ¹⁸

Cocobohnen, Johannisbeere, Buchweizen ¹⁸

Brot&Butter - Sauerteig, Silberbutter, Basilikum, à discretion ^{pro Person 4}

Dazwischen

Mini Lattich, Çiğ Köfte, Habanero, Koriander ¹⁴

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

Bauernbratwurst vom Onkel Urs, Estragon-Senf ²²

Hauptdarsteller:innen

Jumi's Rindstatar, handgeschnitten, Senfkorn, Bio-Eigelb ³⁴

Kalbs Onglet, Kirsche, Sauerampfer ³⁶

Spitzpaprika, Feta, Olive, Pinien-Dukkah ²⁸

Bundrüebli, Aprikose, Seidentofu, Sesam, Ahorn ²⁸

Konfierte Kartoffeln ^{oder} hausgemachte Mohnspätzli ⁸

Zuckersüss

Seeländer Erdbeeren, Doppelrahm, Verveine ¹⁶

Tiramisu à la Javi ¹⁶

Eiskalt, Schokolade-Minze Glacé oder Himbeer-Holunderblüte Sorbet ⁶