

Dinner

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

Zum Starten

Baba Ganoush, Feige, Harissa ¹⁴

Burrata, Sauerkirsche, Basilikum, Balsamico ¹⁴

Pimientos de Padrón, Salzzitrone, Fleur des Alpes ¹²

Marmande Tomate, Pfirsich, Honig, Fenchelsaat ¹⁸

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

Dazwischen

Alpen Lachs Ceviche, Limette, Nostrano, Radiesli, Dill ²⁸

Bauernbratwurst vom Onkel Urs, Cassis-Senf ²²

Hauptdarsteller:innen

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

Schweins Secreto, Mirabellen, Portwein Jus ³⁶

Römer, Buchweizen, Schlossberger ²⁸

Caponata, Tofu, Minze, Pinien-Dukkah ²⁸

Konfierte Kartoffeln ^{oder} Fregola Sarda ⁸

Zuckersüss

Pêche Melba, Himbeere, Mandel ¹⁷

Tiramisu à la Javi ¹⁷

Eiskalt, Aprikose-Zitronenthymian oder Himbeer-Holunderblüte Sorbet ⁸