

Dinner

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

Zum Starten

Burrata, Preiselbeere, Wilder Fenchel 14

Rande, Traube, Ricotta 18

Frisée, Rosenkohl, Fenchel, Apfel, Buchweizen 18

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

Dazwischen

Pilze, Wangener Ziegenkäse, Salbei 24

Souganina à la Aris, Labneh 22

Hauptdarsteller:innen

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

Schweins Secreto, Pflaumen, Portwein Jus 36

Lattich, Buchweizen, Schlossberger 28

Caponata, Bio-Tofu, Minze, Pinien-Dukkah 28

Konfierte Kartoffeln oder Quarkknöpfli 8

Zuckersüss

Sticky Date, Feigenblatt, Salzkaramell 17

Tiramisu à la Javi 17

Eiskalt, Aprikose-Zitronenthymian oder Himbeer-Holunderblüte Sorbet 8