

LUNCH

OUVERTÜRE

VORSPEISEN SALAT

nach Ansage 6

VORSPEISEN SUPPE

nach Ansage 6

BROT+ BUTTER

lauwarmes Urdinkel-Sauerteigbrot, Pomodori secchi Butter 7

HAUPTAKT

CARNE CRUDA PIEMONTESE RINDSTATAR

handgeschnitten, Senfcrème, gebeiztes Bio-Eigelb, Kapern, Maggia Pfeffer, geröstetes Dinkelbrot + Pomodori secchi Butter 38

EVITA BOWL

Venere-Reis, Sesam-Räucher-Tofu, Spitzkabis, Gurke, Portobello, Pflaumen, Ingwer-Mirin, Nuss-Dukkah, fermentierte Chili-Mayo 34

HOKKAIDO RAVIOLI

Eierschwämmli, Rosenkohlblätter, Rosmarin, Schalotten, salziges Karamell 34

APPLAUS

FOUICE POPS

Holunder, Quitte-Verveine, Cioccolato Nibs, Johannisbeer-Choc Blanc, Rande-Brombeer lokal, vegan, kleine sensorische Extravaganz – FOU by Gelateria di Berna 4

MINI DESSERT

nach Ansage 5

BASQUE CHEESECAKE

Pflaume, Muskatblüte, Hafercrumble 16

VIERTE WAND