

MENU

OUVERTÜRE

GARTEN SALAT

Kopfsalat, Eichblatt, Römer, Endivien, Cherrys, Radiesli, Kernli-Krokant, Brombeer-Dressing 14

BURRATINA+FEIGEN

Oregano, confiierte Tomaten, Cocobohnen, Pistazien-Dukkah 18

RÜEBLI SUPPE

Navet, Pfälzer, Erdnuss, Vanille-Roiboos 16

FRUTIGER OONA KAVIAR ¹⁰³

Blumenkohlf, Bio-Eigelbschnee, Haselnuss 24

BROT+BUTTER

lauwarmes Urdinkel-Sauerteigbrot, Pomodori secchi Butter 7

HAUPTAKT

24^H KALBS ONGLET

Artischockencrème, Cocobohnen, gegrillte Pflaume, Cascarajus 44

CARNE CRUDA PIEMONTESE RINDSTATAR

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

JUMI'S OMOSO RINDBURGER

hausgemachtes Brioche-Bun, Bio-Spiegelei, Aarewasser, Gurken, Blattspinat, Pomodori-Chutney, glacierter Chicorée, fermentierte Knoblauch-Mayo 38

PORTOBELLO BURGER

hausgemachtes Brioche-Bun, Bio-Spiegelei, Aarewasser, Gurken, Blattspinat, Pomodori-Chutney, glacierter Chicorée, fermentierte Knoblauch-Mayo 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

SALTED CARAMEL EISKAFI

Doppio, Salted Caramel, Rahm, Cotton Candy 16

BASQUE CHEESECAKE

Pflaume, Muskatblüte, Hafercrumble 16

LIMONEN MERINGUES

Lemoncurd, Verveine, Holunderbeeren 16

VIERTE WAND