

# MENU

## OUVERTÜRE

### FRÜHLINGS-SALAT

Lollo Rosso, Endivien, Batavia, Chicorée, Bierrettich, Radiesli, Samen-Kracker, Apfel-Rhabarber-Dressing 15

### KOHLRABI<sup>2</sup>

geräucherter-Bio-Ricotta, Fenchel, schwarze Olive, Yuzu, Sauerampfer 18

### SEELÄNDER SPARGELSUPPE

Brennessel, Knollensellerie, Kartoffelknusper 16

### HAUSGEBEIZTER LOSTALLO LACHS

Erbse, Gurke, Buttermilch, Salzzitrone, Dillöl 22

### BROT&BUTTER

lauwarmes Urdinkel-Sauerteigbrot, Tomaten-Chilli-Butter 7

## HAUPTAKT

### KALBS-MORCHEL INVOLTINI

Venere-Risotto, Seeländer-Spargel, Safran, Gremolata, Haselnuss 46

### CARNE CRUDA PIEMONTESER RINDSTATAR

handgeschnitten, Senfcreme, Bio-Eigelb-Crème, Schalotten-Confit, Kapern, Maggia Pfeffer, geröstetes Dinkelbrot + Tomaten-Chilli-Butter 38

### JUMI'S OMOSO RINDBURGER

hausgemachtes Brioche-Bun, Toggenburger Speck, Aarewasser-Käse, gepickelte Zwiebeln, Kimchi, Batavia, Bio-Spiegelei, Schwarze-Knoblauch-Mayo, grillierter Cidré-Spitzkohl 38

### PORTOBELLO-PILZ BURGER

hausgemachtes Brioche-Bun, Hobelkäse, Rosmarin-Balsamico-Glaze, Bio-Spiegelei, gepickeltes Gemüse Batavia, Gochujang-Mayo, grillierter Cidré-Spitzkohl 36

### EVITA-BOWL

Schagnauer-Büffel-Mozarella, schwarzer Quinoa, Spargel, Fava, Nostrano-Gurke, Cima di Rapa, Kürbiskern-Sesam, Basilikum-Tahini 34

### LIMONEN-ERBSEN RAVIOLI

Tofu, Cocobohnen, Radiesli, Pistazien-Buchweizen-Granola, Zitronen-Melisse 36

## APPLAUS

### BLUTORANGEN SORBET

Negroni, Dattel, Kakao 16

### BASQUE CHEESECAKE

Erdbeere, Opal-Basilikum, Balsamico, Mohn 16

### WEISSE SCHOKOLADE<sup>3</sup>

Rhabarber, Buttermilch, Cornflakes-Knusper 16

## VIERTE WAND