

# HERBST MENU

## OUVERTÜRE

### HERBST-SALAT

Nüssler, Castellfranco, Portulak, Steckrüben, Sesam-Leinsamen-Kracker, Preiselbeer-Dressing 16

### POWERKORN SMØRREBRØD

Kürbis, geräucherter Ricotta, Perilla, Ingwer, Senfsaat 18

### BREM-GARTNER BACHSAIBLING

Rettich, Granny-Smith, Dill, Buttermilch, Kaffee 22

### BLOODY MARY SUPPE

confierte Zebra-Tomate, Stangensellerie, Limette, Chili, Maggia-Pfeffer 16

### POMODORI-SECCHI FOCACCIA

Mirabellen-Sanddorn-Chutney, Kräuter-Tunke 8

## HAUPTAKT

### ALPSTEINER POULET-SUPRÊME

Blumenkohl, Jungspinat, Röstzwiebel, Brombeerjus 38

### PIEMONTESE RINDS-TATAR

Schweizer-Omoso-Jungrind, handgeschnitten, Senfkorn, confiertes Bio-Eigelb, Schalotten-Confit, Kapern, Maggia Pfeffer, geröstete Focaccia + Silberbutter 38

### JUMI'S RINDSBURGER

hausgemachtes Brioche-Bun, Aettis-Käse, Balsamico-Zwiebelringe, gepickelte Gurke, Ochsenherz-Tomate, Zitronen-Aioli, Spitzkohl-Radiesli Salat 38

### ERBSLI-DINKEL BURGER

hausgemachtes Brioche-Bun, Aettis-Käse, Balsamico-Zwiebelringe, gepickelte Gurke, Ochsenherz-Tomate, Zitronen-Aioli, Spitzkohl-Radiesli Salat 36

### VENERE-BURRATA

Hokkaido, Holunderbeere, Kräuterseitling, Rosenkohl, Rosmarin-Crumble 36

### ZITRONEN-THYMIAN RAVIOLI

Erbse, Fava, Spinat, Minze, Pistazien-Granola, Verjus, Cashewfüllung 36

## APPLAUS

### FROZEN ESPRESSO MARTINI

weisse Kaffeeglacé, Kaffeelikör, Espresso, Vodka\* 16

### BASQUE CHEESECAKE

Pflaume, Karamell-Pekannuss, Thymian 16

### OPERA SCHNITTE

Brombeeren, Nougat 16

## VIERTE WAND