

# MENU

'sharing' Dinner in 5 Akten

Welcome-Champagner | La Rosé – Vincent Brochet

—  
Kräuterseitling | Tempura | Ravigote  
Miso-Randen | Radicchio | Balsamico | Tahina | Kapern  
Lattich | Apfel-Vinaigrette | Buchweizen | Schlossberger Alt

—  
Jumi's Rindstatar | Kartoffel Pavé | Senfkaviar  
Burrata | Lardo | Holunderbeere | wilde Fenchelsaat  
Schwarzwurzel | Trüffel | Haselnuss | Portulak

—  
Quitte | Salbei | Limette

—  
Zander | Pistazie | Beurre blanc  
48h Haxen-Ragout vom Omoso-Rind  
Kartoffel | Brokkolini | Lauch

—  
White-Russian Glacé  
Grand Cru Schokolade | Olivenöl | Fleur des Alpes  
Williamsbirne | Miso | Karamell

Menu inklusive Welcome-Champagner | Wasser | Surprise  
ab 18:00 Uhr | auf Reservation  
CHF 138.— pro Person

## WEINBEGLEITUNG

5 Weine | CHF 66.— pro Person

## GETRÄNKE-BEGLEITUNG 0%

5 alkoholfreie Drinks | CHF 48.— pro Person

## FÜR DEN COUNTDOWN

...gibt es gekühlte Bubbles zum Mitnehmen!

—  
Champagner Reservé 4Cépages [37.5cl] | Nüssli |  
Wunderkerzen | Flutes-Gläser  
CHF 38.—

## ÖFFNUNGSZEITEN

11:00 – 23:30 (!) Uhr

## VEGETARISCHES+VEGANES MENU

selbstverständlich möglich!

## UNVERTRÄGLICHKEITEN + ALLERGIEN

...no worries - alle machbar!

## VIERTE WAND

# SILVESTER 24.25