

Apero

Gönnen Sie sich zum Einstieg ins rundum kulinarische Erlebnis einen feinen Apéro!

Apéro Bronze: Glühwein & Punsch, hausgemachte Grissinistangen 15.-

Apéro Silber: Negroni aus dem Fässli (6cl pro Person), Crostini mit Tomaten/
Knoblauch/Basilikum, Crostini mit Parmaschinken/Petersilie/Thymian 22.-

Apéro Gold: 1 Glas Champagner Deutz Brut Classic, Tuna Tataki mit Wasabi-
Guacamole, Kalbstatar mit weisser Trüffelcrème 28.-

Chinoise Menu

Vorspeise:

Reichhaltige Salatschüssel mit gluschtigen Zutaten zum selber Ergänzen,
mit Hausdressing und Balsamicodressing

Hauptgang:

Fondue Chinoise à discrétion – mit Rindshuft, Kalbshuft und Crevetten,
serviert mit 6 Saucen, Mixed Pickles und Pommes frites

Vegetarisch/vegan:

Fondue Chinoise à discrétion – mit knackigem Gemüse, mariniertem «planted.chicken»
und Teigtaschen mit Gemüse-Miso-Füllung, serviert mit 6 Saucen, Mixed Pickles und
Pommes frites

Dessert:

Die Schoko-Kugl zum Dahinschmelzen

Menu-Preis pro Person 89.-

Die Preise verstehen sich pro Person. Alle Preise in CHF, inkl. gesetzlicher Mwst.

Herkunft Fleisch, Fisch:
Kalbfleisch: Schweiz / Rindfleisch: Irland / Parmaschinken: Italien / Speck: Schweiz /
Crevetten: Vietnam / Thunfisch: Mittlerer Westpazifik