

Aglio & Olio Genuss-Momente

Vorspeisen

Crèmesuppe von der Karotte mit Ingwer und Zitronengras & Perlen von Limonen-Tapioka
Tranche vom Saku Tuna mit Sesam & Konfit vom Muskatkürbis mit Rosa Pfefferstaub

oder

Gefülltes Blatt vom Babylattich mit Hüttenkäse und Streifen vom schottischen Rauchlachs
Honig-Dill Mayonnaise und Senfsaat & Würfeli von Peppadew und Bruch vom Fladenbrot

oder

Im Orangensud pochiertes Brüsseler Endivie & gebrannte Mandeln mit Rauchsalflocken
Chips von der roten Beete mit gepufftem Amaranth & Mango-Chili Chutney mit Kerbel

oder

Winterlicher Nüsslisalat mit Feigen und geriebenem Ei vom Bio Hof & Pancetta-Chips
Haussauce mit Baumnußöl und Schnittlauch & Croûtons vom Ruchbrot und Linsensprossen

Hauptgänge

«Brasato» Im Sous vide gegarter Schulterbraten vom heimischen Rind mit Cranberrys
Schmorsauce mit Barolo und Liebeskraut & Chutney von der Quitte mit Holunderblüte
Glasierete Würfel von der Pfälzer Karotte & Rheintaler Ribelmals-Polenta mit Nussbutter

oder

Gebratenes Schnitzel vom österreichischen Reh mit Bergkräutern und Silberzwiebeln
Crèmesauce mit Wacholder und Wildjus mit Gegenbauer Edelsüßessig & Steinpilze
Rotkraut mit Preiselbeeren & Hausgemachte Quarkspätzli mit Bruch von Baumnußen

oder

Stückli von Black Tiger Krevetten «Aglio e Olio» mit Amalfi Zitrone & Petersilienbiskuit
«Aionia» Olivenöl mit bunten Peperoncini und Basilikum & Fermentierte Knoblauchcreme
Marinierter junger Spinat mit Basilikumöl & Handgezogene Hartweizengriess-Spaghetti

oder

Handgedrehte Kartoffelgnocchi mit Randen & Pastinakenstroh und Herbsttrüffel
Crèmesauce mit Appenzeller Vollrahm & Sautierten Waldpilzen mit Tropea Zwiebeln
Roter Federkohl mit Muskatblüte und Cranberrys & Creme von der Süßkartoffel

Süßes

«Tiramisu» Im Espresso getränktes Biskuit mit Mascarpone & Navel Orangenfilets
Kompott vom Bratapfel mit Zimt und gebrochenen Pistazien & Granola mit Waldbienenhonig
oder

Vermicelles von der Edelkastanie im Mürbeteigbödéli mit Appenzeller Rahmlikör
Hausgemachtes Vanilleeis mit geriebener Schokolade & bunten Meringues-Platten und Atsina

Vorspeise	14	Dessert	12
Hauptspeise Vegetarisch	28	3 Gang Vegetarisch	49
Hauptspeise Fleisch / Fisch	36	3 Gang Fleisch / Fisch	57