

Menu Sein

Roasted Sot-l'y laisse
on black chickpeas
with egg yolk and Vin Jaune sauce

Parmesan siphon
with alpine bacon from Toggenburg
green beans and sansho pepper

Whitefish on raw marinated carrots
with Kaffir-carrot purée
and caramelized peanuts

Deer saddle from Austria
on porcini mushrooms
red cabbage
with horseradish meringues
red cabbage sauce

Americano grapes sorbet
on cocoa sprinkles and grape essence

Menu CHF
175

Vegi Menu Sein

Mixed raw marinated carrots
with kumquat confit
and mascarpone

Pumpkin soup with grape foam
and Parmesan biscuit

Black chickpeas on egg yolk
with crispbread
and roasted shallots

Porcini mushroom risotto
with fried spinach
and Cassis syrup

Fresh cheese ice cream
on almond cake crumb
with apricot sauce and lemon thyme

Menu CHF
165

Menü Sein

Gebratene Sot-l'y laisse
auf schwarzen Kichererbsen
mit Eigelb und Vin Jaune Sauce

Parmesan-Siphon
mit Toggenburger Alp-Speck
grünen Bohnen und Sansho-Pfeffer

Felchen auf roh marinierten Karotten
mit Kaffir-Karottenpüree
und karamellisierten Erdnüssen

Rehrücken aus Österreich
auf Steinpilzen
Rotkohl
mit Meerrettichmeringues
Rotkohlsauce

Americano-Trauben Sorbet
auf Kakaostreusel
und Traubenessenz

Menu CHF
175

Vegi Menü Sein

Gemischte roh marinierte Karotten
mit Kumquatconfit
und Mascarpone

Kürbissuppe mit Traubenschäum
und Parmesanbisquit

Schwarze Kichererbsen auf Eigelb
mit Knusperbrot
und gerösteten Schalotten

Steinpilzrisotto
mit frittiertem Spinat
und Cassis-Sirup

Frischkäseglace
auf Mandelkuchen-Brösel
mit Aprikosensauce und Zitronenthymian

Menu CHF
165