

Menu Sein

Raw marinated tuna
on Sardinian tomatoes
with black garlic
and pistachio butter

Pea siphon with sot l'y laisse
Sansho pepper and cassis

Sole from Brittany on chicory
with salt meringues
and algae sauce

Shortly poached
veal back from Toggenburg
on potato cream with green asparagus
Pioppini mushrooms
and Meaux mustard sauce

Caramel ice cream
with strawberries
and almond cake

Menu CHF
175

Vegi Menu Sein

Young spinach salad
on spicy omelette
with Mimolette cheese
Sultanas and pine nuts

White onion cream
with Parmesan ice cream
and roasted buckwheat

Risotto with fresh peas
with Sansho pepper
and Cassis syrup

Green asparagus
on mashed potatoes
with baby lettuce
and creme fraiche

Schokolade sorbet
with ganache
Ginger confit and tamarind

Menu CHF
165

Menü Sein

Roh mariniertes Thunfisch
auf sardischen Tomaten
mit schwarzem Knoblauch
und Pistazienbutter

Erbsen-Siphon mit Sot l'y laisse
Sansho Pfeffer und Cassis

Seezunge aus der Bretagne auf Chicorée
mit Salzmeringue und Algensauce

Kurz pochiertes
Toggenburger Kalbsnierenstück
auf Kartoffelcreme mit grünen Spargeln
Pioppinipilzen und Meaux-Senf Sauce

Karamelglace mit Erdbeeren
und Mandelkuchen

Menu CHF
175

Vegi Menü Sein

Junger Spinatsalat mit pikanter Omelette
und Mimolette-Käse
Sultaninen und Pinienkernen

Weisse Zwiebelcreme
mit Parmesan-Eis
und geröstetem Buchweizen

Risotto mit frischen Erbsen
Sansho Pfeffer
und Cassis-Sirup

Grüne Spargeln
auf Kartoffelstock
mit Baby-Lattich
und Creme Fraiche

Schokoladen-Sorbet
mit Ganache
Ingwer-Confit und Tamarinde

Menu CHF
165