



MENÜ CHEF

4-Gänge

105

5-Gänge

125

6-Gänge

145

Weinbegleitung pro Gang

11

MENÜ CHEF VEGETARISCH

4-Gänge

90

5-Gänge

110

Weinbegleitung pro Gang

11



RÖMERSALAT ✓

Weisschimmelkäse «La Bouse», Pekannuss, Birne, Senf
Glutenfrei und vegetarisch

SWISS SHRIMPS

Bouillabaisse, Brioche, Ceviche

RINDSFILET TATAR

Madeira, Knochenmark, Pilze, Eigelb
Glutenfrei und laktosefrei

CHAMPIGNON «ASIATISCH» ✓

Yuzu, Sesam, Erdnuss, Sake
mit Fleisch= Zurzibieter Schweinebauch
Glutenfrei und laktosefrei

PASTA «CARBONARA» ✓

Guanciale, Pecorino, Eigelb
V= Bäckerbirne

ALPENLACHS

Aargauer Rübli, Bergamotte, Getreide

ENTRECÔTE VOM RIND«BBQ»

Peperoni, Kräuter, Mais

JUMI'S KÄSE ✓

Chutney, Früchtebrot

PFIRSICH ✓

Riesling, Trauben, Verbene
Glutenfrei

3-Gänge Easy Menu

70

BLATTSALAT

Himbeer-Dressing, Kerne, Croûtons, Rande, Birne

SCHWEINSHOHRÜCKEN

Haselnuss-Risotto, Blumenkohl, Portweinjus

Crème Brûlée