

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal gerne.

RÖMERSALAT
Römersalat, an eigenem Dressing, La Bouse Crème, karamellisierte Pekannuss, Pekannussenf, Birnengel, Birnen-Safran Würfel
GF+V

SWISS SHRIMPS
Ceviche von Swiss Shrimps, Bouillabaisse Purée, Knoblauch Brioche

RINDSFILET TATAR
Von Hand geschnittenes Rindsfilet, gebranntes Knochenmark, Eierschwämmli, Pilzcrème, Eigelb Crème, Rindsknochen Praline
GF+LF

PASTA «CARBONARA»
Pecorino, gebeiztes Eigelb, Pastablatt, Pastaknusper, Guanciale Emulsion, Petersilienöl
V=Bäckerbirne

CHAMPIGNON ASIATISCH
Glasierte Champignon, Afila Kresse, Erdnuss Crunch, Yuzugel, Sesam Emulsion, Piopini Pilze, Sake-Zitronengrasgel, Asia Sud
GF,LF,V
Fleisch=Zurzibieter Schweinebauch

ALPENLACHS
Sous vide gegarter Alpenlachs, Bergamotten Beurre Blanc, Rüebli lack, Rüebli-Getreide Knusper, Getreide-Risotto

RINDS ENTRECOTE
Gegrilltes Rinds Entrecote vom Green Egg, Babymais im Maismantel, Peperonigel, Peperonisud, Rindskräuterbutter, BBQ Aromen

JUMI'S KÄSE
Chutney, Früchtebrot

PFIRSICH
Pfirsich Crème, Pfirsich Chutney, Riesling Sorbet, fermentierte Trauben, Traubensaft Sülze, frischer Verbene
GF

GF= glutenfrei, LF= laktosefrei

Herkunft Fleisch und Fisch aus der Schweiz.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MWST.