

DEGUSTATIONS-MENÜ

Bunter Quinoa

Tomate, Kalamataoliven, Fetakäse, Liebstöckel 13,00

Polar Saiblingsfilet

Linsenvinaigrette, grüner Apfel, Radieschen, Kresse 14,00

Wilde Garnele und Schweinebauch

Gurke, Kimchi, Sesamöl, Koriandergrün 14,00

Fazzoletti

Weisse Kalbsbolognese, Parmesan, Pinienkerne 13,00

US Beef

Karotte, Kartoffel, Trüffeljus 28,00

Rohmilchkäse

Dörrobstchutney 9,50

Earl Grey Cake

Milcheis, Hafercrunch, Kalamansi 9,50

Degustations-Menü

7 Gänge 79,00

4 Gänge 56,00

DAS 79° MENÜ

Wildkräutersalate

Birne, Ziegenkäse, Haselnuss 11,00

Fazzoletti

Weisse Kalbsbolognese, Parmesan, Pinienkerne 14,00

Ochsenbacke 79° oder Island Kabeljau Loins

Gulaschsaft, Petersilienspätzle, Röstzwiebelcrunch 26,00

Death by Chocolate

Pudding, Kekse, Eiscreme 10,00

VEGETARISCH

Kräuterrisotto

Karotten, Pinienkerne, Nussbutterschaum 17,00

Das 79° Menü

4 Gänge 53,00

3 Gänge 43,00

Das Vegetarische Menü

4 Gänge 47,00

3 Gänge 37,00