



<b>Tasting Menu</b> 5 Gänge	117
<b>Vegetarisches Tasting Menu</b> 5 Gänge	107

### À la Carte

Sauerteigbrot & kultivierte Butter	7
Einsiedler Gougères	12
+ Périgord Trüffel	+16
Roher und fermentierter Kohl, Minze & Chili	8
Kohlrabi, Gebeiztes Eigelb, Ricotta & Kräuter	9
Grillierte Duroc-Bauch Spiessli & fermentierte Chili	9
Mangalitza Lardo auf Toast	10
Duroc Coppa	16
Grüner Spargel, fermentierte Grüne Tomaten, Mandeln & karamellisierte Zwiebel	23
Weisser Spargel, Braune Butter, Holunder, Pickles, Walnuss & Ziegenkäse	26
Ulmenseitling, Schwarze Zwiebeln, geröstete Hefe & Buttermilk Espuma	23
Kalt geräucherter Zander, Topinambur Crumpet & Salz-Zitrus	25
Frittierte Kalbszunge, Bärlauch, Chimichurri & Coleslaw	26
Pappardelle mit Ragù vom Duroc Schwein, Hühnchenleber & Gochujang	33
Weisskohl geröstet in Butter, Verjus Beurre Blanc, Sonnenblumenkerne & Quitte	38
Pochierter Saibling, Krautstiel, Sauerrahm Sauce, Dillöl & cremige Petersilienwurzel	48
Grillierte Taube, Spinat Purée mit Sardellen, Broccoli & geräuchertes Knochenmark	48
Käse, Scottish Oatcakes & Früchte-Senf	16
Rhabarber & Rosen Pudding mit Stracciatella & Pistazien	15
Honig Custard Tart & Pastinaken Glacé	15
Blutorangen Sorbet	6
Croissant Glacé	6
Schaf-Rohmilch-Glacé & Sauerampfer Sorbet	7
Garçoa Schokoladen Sorbet & Chartreuse	9

Kommende Events:  
So 28.4: Jura Special, Save the date!  
mehr info im QR



Herkunft Fleisch: Alles CH, ausser anders deklariert. Taube: F  
Herkunft Fisch: Alles CH, ausser anders deklariert.  
Bitte teilt Allergien oder Unverträglichkeiten unserem Servicepersonal mit.  
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst