

LAUCH

Wir kochen pur pflanzlich mit nachhaltigen,
vorwiegend regionalen Zutaten

4 Gang Menu

inkl. Amuse Bouche, Hausbrot & Dips 86.- p.P.
Alle Gerichte auch einzeln zu à la carte Preisen bestellbar

Menu I

Bärlauch, Morchel, Rüeblì,
Bärlauchkapern 22.-

/

Spargel, Erbse, Estragon,
schwarzer Knoblauch 24.-

/

Blumenkohl, Kefen,
Kichererbse, Tomate 38.-

/

Zitrone, Rhabarber,
Meringues 16.-

Menu II

Gurke, Eiszäpfli, Radiessli,
Cashew, Mais 22.-

/

Sellerie, Chicorino Rosso,
Sherry, Oregano 23.-

/

Polenta, Pak Choi, Mönchsbart,
Fenchel, Enoki, grüner Pfeffer 37.-

/

Erdbeere, Kaffee, weisse
Schokolade, Chili, Pistazien 17.-

Snacks

Quinoa-Lauch-Kiesel, Chili-Mayonnaise 15.-
Gerösteter Lauch mit Soja-Dressing 15.-
Lauch-Bun mit Kimchi und Kurkuma-Dip 15.-
Kräuter-Tofu & Gemüse-„Trockenfleisch“, Focaccia 14.5

Hauptgang

Buchweizen, Lauch, geräucherter Tofu, Linse 29.-

Dessert

Brombeere im Glas 9.-
Sorbet & Glacé pro Kugel 5.5