

LAUCH

Wir kochen pur pflanzlich mit nachhaltigen,
vorwiegend regionalen Zutaten
*We cook purely plant-based with sustainable,
mostly regional ingredients*

Menu Mai für Gruppen

inkl. Amuse bouche, Hausbrot & Dips
including amuse bouche, house bread & dips

5 Gänge 98.- p.P.
5 courses 98.-p.p.

4 Gänge (ohne 3. Gang) 86.-p.P.
5 courses (without 3rd course) 86.-p.p.

/

Gurke, Eiszäpfli, Radiesli, Cashew, Mais
Cucumber, radish, cashew, sweetcorn

/

Bärlauch, Morchel, Rübli, Bärlauchkapern
Wild garlic, morel, carrots, wild garlic capers

/

(Spargel, Erbse, Estragon, schwarzer Knoblauch)
Asparagus, pea, tarragon, black garlic

/

Blumenkohl, Kefen, Kichererbse, Tomate
Cauliflower, snow peas, chickpeas, tomato

/

Zitrone, Rhabarber, Meringues
Lemon, rhubarb, meringues

Snacks / Apéro zum Teilen

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