

starter

Tagessuppe *Soup of the day* • 8.5

Tagessalat *Salad of the day* • 8.5

Indische Meetballs • 17

Indische Linsenfalafel • 15 ✓

mit warmer Kokosnuss-Kurkumasauce
und Orangenzesten

*Indian meatballs or lentil falafel
with warm coco turmeric sauce with orange zest*

Hausgebeizter Swiss-Salmon im Furikakemantel
mit gelbem Karottenpurée, Tomatenperlen
und Tsatsiki, Crumble und Gelée der Karotte • 24

*Furikake coated, in house cured Swiss salmon
with yellow carrot puree, tomato pearls and
tsatzski, crumble and jelly of carrots*

Asiatischer Linsen-Chinakohlsalat mit Ponzudressing,
Edamame, fermentierter Birne, Chilli und Erdnüssen • 16 ✓

*Asian lentilsalad with chinese cabbage, ponzu dressing,
edamame, fermented pears, chilli and peanuts*

signature meets season

Würziges Rindstatar grob geschnitten
mit Apfelchutney, Rosenkohlblätter,

Apfelgelée und geröstetem Einback • 25 / 38

*Beef tartare with apple chutney, brussel sprout leaves,
apple jelly and toasted sweet bread*

main

Swiss Sepia Salmon mit Peterli-Panko-Crunch,
Topinamburpurée, knuspriger Quinoa-Lachs Praline,
gerösteten Miso-Zwieblen und Soja-Limettensauce • 37

*Swiss Sepia Salmon with parsley panko crunch, sunchoke
purée, crispy quinoa salmon praline, roasted miso onions
and soy lime sauce.*

Rotes Süsskartoffel-Curry mit gebackenen Kichererbsen,
Pilzen, Aubergine, Linsen und Kokosnuss Schaum

dazu Kaffirlimetten Reis oder Naanbrot • 26 ✓

*Red sweet potato curry with crunchy chickpeas,
mushrooms, eggplant, lentil and coconut foam
served with kaffir lime rice or naanbread*

zusätzlich mit Alpstein Poulet *add "Alpstein" chicken* +9

Hanger Steak *24h Sous Vide gegart*
mit würziger Ananas-Pfeffer-Kruste, Chimichurri,
geröstete Kartoffeln und Wintergemüse • 42

*Hanger steak cooked 24h sous vide with spicy pineapple pepper
crust, chimichurri, roasted potatoes and winter vegetables*

Glasnudelbowl mit asiatischem Gemüse,
mariniertem Tofu, Nüssen, Granatapfel,
crémiger Erdnusssauce und Kimchi • 26 ✓

*Bowl with glass noodles, asian vegetables, tofu, nuts,
pomegranate, creamy peanut sauce and kimchi*

zusätzlich mit Alpstein Poulet *add "Alpstein" chicken +9*

gnocchi on heaven's door

Hausgemachte Spinat-Ricottagnocchi mit Basilikum-
Pfeffersauce, Dörrtomatenpesto und Spinatchips • 28

*Homemade spinach ricotta gnocchi with basil-pepper
sauce, dried tomato pesto and spinach chips*

Butternut-Kürbis mit Honig-Yuzuglasur, Fetakäse,
Granatapfelhummus und Minzecouscous • 25

*Honey yuzu glazed butternut pumpkin with feta cheese
pomegranate hummus and mint couscous*

Vietnamesische Bao Buns mit pulled Planted,
Hoisin Sauce, Gurken, Sprossen, Zwiebel Chips
und Gurken-Edamame Salat • 28 ✓

*Vietnamese bao buns with pulled planted, hoisin sauce,
cucumber, sprouts, onion chips and asian side salad*

oder mit saftigem pulled Pork *or with juicy pulled pork*

In Mandelmilch gegarter Knollensellerie mit Sake-Sauce,
Rosenkohl, Flower Sprout, geräuchertem Randenpurée
und Quinoa-Stangensellerie Salat • 27 ✓

*Celery cooked in almond milk with sake sauce, brussels sprouts,
flower sprout, smoked beetroot purée and quinoa celery salad*

Asiatischer Risotto • 27

Asian risotto

Asiatischer Risotto mit Honig-Soya-Lammracks • 46

Aisan risotto with honey-soy glazed lamb cutlet

für 2 oder mehr ...

Tomahawk Steak
mit den besten Beilagen und
Saucen die unsere Küche hergibt

*Tomahawk Steak
with our chefs favorite sides
and sauces*

89 pro Person • 89 per person

Vegetarische Platte
«Eine kulinarische Reise durch
unsere vegetarischen Gerichte»

*Veggie share plate
"A culinary journey through our
vegetarian dishes"*

36 pro Person • 36 per person

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen mit würzigem Rahm,
Basilikum-Minze-Pesto, Sauerrahmglacé
und Baumnuss Crunch • 14

*Warm chocolate cake, spiced cream,
basil mint pesto, sour cream ice cream and walnut crunch*

Apfelsorbet mit Orangengel, Mandel-Zimtjoghurtcrème
und karamellisiertem Mandelcrunch • 13 ✓
*Apple sorbet with orange gel, almond cinnamon yogurt cream
and caramelized almond crunch*

San Sebastian Cheesecake mit Spekulatiusglacé
und Lotuscrumble • 14
*San Sebastian Cheesecake with speculatus ice cream
and Lotus crumble*

Espresso affogato *Espresso affogato* • 7.5

Hausgemachte Glacé pro Kugel • 5.5
Homemade ice cream per scoop

Glacé pro Kugel • 4.5
Ice cream per scoop

after dinner

Grappa Nonino Cuvée Millesimata Friaul, Italien • 2cl • 40% vol	9.5
Grappa Nonino Antica Cuvée Friaul, Italien • 2cl • 43% vol	10.5
Vieille Prune Goutte Gregor Salgesch • 2cl • 41% vol	11
Espresso Martini Espresso, Vodka, Kaluha	14
Carajillo Espresso, Brandy	7.5
Schilfwein Bio Demeter Burgenland • 100% Sämling • 5cl • 11.5% vol	8.5