

# starter

Kastanien-Miso-Suppe  
mit asiatischem Kastanien-Walnussalat  
und Röstzwiebeln • 17 ✓

zusätzlich mit Wachtel +8  
(wir verwerten 97% von der gesamten Wachtel)

---

Tagessalat • 8.5

---

Gebratene Karotten mit lila Süsskartoffelpüree, Pfälzer-  
Chips, Kokos-Pastinaken-Sauce und Minzöl • 18 ✓

---

Carpaccio vom Thunfisch vmm mit Pak Choi, Yuzugel,  
Wasabicrème, Wakamesalat, Matcha  
und Ponzusauce • 25

---

## signature meets season

Würziges Rindstatar grob geschnitten  
mit Meerrettich, Erdnuss-Curryglace, Erdnussölschnee,  
geröstete Erdnüsse, marinierte Nashi Birne  
dazu servieren wir geröstetes Einback • 25 / 38

# main

Risotto mit Butternusskürbis, Mascarpone-Espuma  
und Hibiskusschaum • 26

zusätzlich mit Sesam Lachs Tataki +12

---

Süsse Aubergine mit fermentiertem schwarzem  
Knoblauch, Mandelcrème, Papadam gefüllt mit  
Babaganoush und Miso, Mandeljoghurt  
und Sojasauce • 29 ✓

zusätzlich mit Lammracks +14

---

Herbstliche Pilzlasagne mit Peccorinocrème,  
gebratenen Pilze und Safranschaum • 30

---

Hanger Steak *24h Sous Vide gegart*  
mit Topinambur-Roulade und -crème,  
violetter Blumenkohl, fermentiertem Rotkraut, Marroni  
und hausgemachtem Kräuterjus • 46

---

Glasnudelbowl mit asiatischem Gemüse, Nüssen,  
Granatapfel, cremiger Erdnussauce und Kimchi • 28 ✓

zusätzlich mit mariniertem Tofu +4

zusätzlich mit Alpstein Poulet +9

---

Vietnamesische Bao Buns mit asiatischem Coleslaw,  
Sojasprossen, Hoisin Sauce, gerösteten Cashew-Nüssen  
und Rotkabis-Chinakohl-Granatapfelsalat • 28  
mit pulled Pork oder pulled Planted ✓

---

Naan-Sandwich mit Roastbeef, Eisbergsalat, Parmesan,  
Avocado und Couscous-Edamame-Salat • 36

für 2 oder mehr ...

Vegetarische Platte

«Eine kulinarische Reise durch  
unsere vegetarischen Gerichte»

36

PRO PERSON