

# STARTER

Tom Kha Gai leicht scharf • 17

---

Wurzelgemüse-Sesam-Suppe mit Wakame-Algen,  
gebratener Kerbelwurzel, gerösteten Cashew Nüssen  
und Kerbelöl • 14 ✓

---

Grüner Blattsalat mit Marktgemüse • 11

---

Nüssli-Kakipflaumen-Salat  
mit eingelegten Walnüssen, Umeboshi Dressing  
und knusprigem Hirtenbrot • 17 ✓  
zusätzlich mit gebratenem Halloumi +5

---

Saibling Ceviche säuerlich mit Chili Mayo, süsser Mango,  
gepickelter Zwiebel, Quinoacrunch, Meeresspargel,  
Korianderöl und Saiblingsrogen • 26.5

---

Hausgemachte Focaccia mit Taleggio Käse,  
Haselnüssen und Honig • 16  
zusätzlich mit Rindstrockenfleisch von HATECKE +9  
zusätzlich mit schwarzem Trüffel +9

## SIGNATURE MEETS SEASON

Würziges Rindstatar grob geschnitten  
mit lauwarmem Topinambur Espuma, gebratenen  
Rosenkohlblättern, karamellisierten Nüssen  
und Belper Knolle  
dazu servieren wir geröstetes Einback • 28 / 39

## EIN GLAS WEIN MUSS SEIN

SPRUDEL Prosecco Rosé Brut Anima 8.5/dl  
Glera, Pinot Noir / Veneto, Italien, 11.5% vol.

WEISS Engel Blanc de Noir 9/dl  
100 % Pinot Noir / Aargau, Schweiz, 2022, 13.3% vol.

ROT Engel Pinot Noir 9/dl  
100% Pinot Noir / Aargau, Schweiz, 2021, 12.9% vol.

# MAIN

Risotto mit Eierschwämmen,  
Parmesan-Pistazien-Crumble  
und schwarzem Trüffel • 28

zusätzlich mit BBQ Hanger Steak +12

---

Gebratener Teriyaki Blumenkohl  
mit Estragon- und Mandelcrème,  
Blumenkohlpurée, Kokosnuss, Reischips  
und Yuzu-Mandeljoghurt-Sauce • 33 ✓

zusätzlich mit Lamm +9

---

Ricotta Ravioli mit Stängelkohl leicht bitter,  
schwarzer Knoblauchsauce, Pecorinospäne  
und Matchapulver • 30

---

Asiatisches BBQ Hanger Steak 2nd cut / 24h Sous Vide gegart  
mit Kokos-Sesam-Kruste, gebratenem Kohlgemüse,  
Fondant Kartoffeln und grüner Curry Sauce • 46

---

Glasnudelbowl mit asiatischem Gemüse, gerösteten  
Nüssen, Granatapfel und cremiger Erdnusssauce • 28 ✓

zusätzlich mit gebratenem Halloumi +5

zusätzlich mit Alpstein Poulet +9

---

Vietnamesische Bao Buns mit Cashewkernen,  
Catalogna ähnlich Löwenzahn, Tofu und Tonkatsu Sauce  
dazu asiatischer Edamame-Pak Choy-Salat • 32

mit pulled Beef statt Tofu +6

---

Swiss Lachs Mosaik in Nori-Algen-Kruste  
mit Wirz-Lachs Praline, Butter-Fisch-Sauce  
und Kaffirlimette Basmati Reis • 42

## FÜR ZWEI PERSONEN ODER MEHR...

### Vegetarische Platte

«Eine kulinarische Reise durch  
unsere vegetarischen Gerichte»

36

PRO PERSON