

CHRISTMAS MENU "TO SHARE" – 24. -26. DEZEMBER 2024

VEGETARIAN MENU À CHF 120

Sauerteig Brot - Eigenrezept aus der Bäckerei Kult - und Dip
Sourdough bread - own recipe by the local bakery Kult - and dip

* * *

Frittierte Gemüse Rolle I Mango Nigiri I Pilze Maki
Deep fried vegetable roll I mango nigiri I mushroom maki
Shiitake Katsu I Yuzu Kosho Mayonnaise I Schwarzer Knoblauch I Bubu Arare
Shiitake Katsu I yuzu kosho mayonnaise I black garlic I bubu arare

* * *

Grillierter Tofu I Kokos Curry Suppe I Wasserspinat I Kürbis I Cashew
Grilled tofu I coconut curry soup I water spinach I pumpkin I cashew
Im Ofen gegarter Blumenkohl I Goma I Yuzu Dressing I Crispy Chili
Oven cooked cauliflower I Goma dressing I Yuzu dressing I Crispy chilli

* * *

Gefüllte Kartoffel I Linsen I Feta I Rocoto Crème I Zwiebel Kompott I Koriander
Stuffed potato I lentils I feta I rocoto cream I onion compote I coriander

* * *

Manjari Schokolade Declinaison I Azuki Bohnen Eis
Manjari chocolate declinaison I Azuki bean ice cream
Apfel I Karamell I Koriander Crème I Sudachi Sorbet
Apple I caramel I coriander cream I sudachi sorbet

Sämtliche Gerichte werden zum Teilen in die Tischmitte platziert.
Selbstverständlich nehmen wir jederzeit auf allfällige Unverträglichkeiten und Allergien
Rücksicht und bitten Sie, uns diese bei Ihrer Tischreservierung mitzuteilen.

We place all dishes in the middle of the table for your best sharing experience.
Please inform us about any allergies or intolerances during your table reservation