

## VALENTINE'S DAY DINNER MENU "TO SHARE" 14<sup>TH</sup> FEBRUARY 2024

### VEGETARIAN MENU À CHF 105

Frittierte Gemüse Rolle – Acevichada Crème | Kürbis Nigiri – Gochujang | Temari Mango – Curry

Frittierte Maniok Sticks | Avocado Joghurt Dip

*Fried vegetable roll - acevichada cream | pumpkin nigiri – gochujang*

*Temari mango - curry | fried manioc sticks | avocado yogurt dip*

\* \* \*

Topinambur | Goma | Labneh | Yuzu Trüffel Vinaigrette | Crispy Chili

Auberginen | Shio Kombu Panko | Spinat Salat | Spicy Limetten Dressing

*Jerusalem artichoke | goma | labneh | yuzu truffle vinaigrette | crispy chilli*

*Eggplant | shio kombu panko | spinach salad | spicy lime dressing*

\* \* \*

Gefüllte Kartoffel | Linsen | Rocoto Crème | Zwiebel Kompott | Gemüse Salat

*Stuffed potato | lentils | rocoto crème | onion compote | vegetable salad*

\* \* \*

Guanaja Schokolade | schwarzer Sesam | Kokos

*Guanaja Chocolate | black sesame | coconut*

Himbeer Cremeux | Kalamansi | Zitronengras

*Raspberry cremeux | calamansi | lemongrass*

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.*