

## VALENTINE'S DAY DINNER MENU "TO SHARE" 14<sup>TH</sup> FEBRUARY 2025

### VEGETARIAN MENU À CHF 105

Frittierte Gemüse Roll – 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 yoghurt 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*

*Aubergine | 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 | Schwarze sesam | Kokos

*Guanaja Chocolate | black sesame | coconut*

Himbeer Cremeux | Kalamansi | Zitronengrass

*Raspberry Cremeux | kalamansi | 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.*