

CHRISTMAS MENU “TO SHARE” – 24. UND 25. DEZEMBER 2025

MENU À CHF 125

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

* * *

Frittierte Tuna Rolle | Lachs Nigiri | Wolfsbarsch Maki
Fried tuna roll | salmon nigiri | sea bass maki

Auberginen | Tofu Tempura | Ingwer Chili Sauce | Minze | Cashew | Rettich | Thai Basilikum
Eggplant | tofu tempura | ginger chilli sauce | mint | cashew | radish | thai basil

* * *

Gegrillte Seezunge | Blumenkohl | Shiso | Japanische Beurre Blanc
Grilled sole | cauliflower | shiso | japanese beurre blanc

Geschmorte Schwarzwurzel | Yuzu Trüffel Vinaigrette | Labneh | Goma | Crispy Chili
Braised salsify | yuzu truffle vinaigrette | labneh | goma | crispy chilli

* * *

Rinds Entrecôte | Miso Kruste | Bimi Brokkoli
Kartoffel Frischkäse Kräuter Püree | Limettenabrieb
Beef entrecôte | miso crust | bimi broccoli
Potato cream cheese herb puree | lime zest

* * *

Hibiskus | Himbeere | Zitronengras Weihnachtskugel
Hibiscus | raspberry | lemongrass Christmas ball

Guanaja Schokoladen Weihnachtsbaum | Kokos | Schwarze Sesam Praline
Guanaja chocolate Christmas tree | coconut | black sesame praline

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.*