

CHRISTMAS MENU “TO SHARE” – 24TH AND 25TH OF DEZEMBER 2025

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 | Avocado Nigiri | Pilz Maki
Fried vegetable roll | avocado nigiri | mushroom maki

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

* * *

Blumenkohl im Ofen | Béarnaise Espuma | Nori | Kräuter Salat
Oven roasted cauliflower | béarnaise espuma | nori | herb salad

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

* * *

Okonomiyaki | Austernpilze | Ei 64° | Wasabi | Nori | frittierte Zwiebeln
Okonomiyaki | oyster mushrooms | 64° egg | wasabi | nori | fried onions

* * *

Hibiscus | Himbeer | Zitronengrass 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