

VALENTINE'S STICKS DINNER MENU "TO SHARE" 14TH FEBRUARY 2026

MENU À CHF 130

Uramaki Crab Mango Curry | Tuna Nigiri Kaviar | Temari Wagyu Shiso

Uramaki crab mango curry | tuna nigiri caviar | temari wagyu-shiso

Shiitake Blumenkohl Katsu | Yuzu Kosho schwarze Knoblauch Mayonnaise
Mesclun | spicy Limetten Dressing

Shiitake cauliflower katsu | yuzu kosho black garlic mayonnaise

Mesclun | spicy lime dressing

* * *

Causa Meeresfrüchte | Kartoffel | Acevichada Sauce | Chulpi Mais | Koriander

Causa seafood | potato | acevichada sauce | chulpi corn | coriander

Steinbutt | Soja Reduction | Trüffel | Sellerie

Turbot | soy reduction | truffle | celery

* * *

Rib Eye | Huancaína | Anticucho | Kreolische Salsa | Süsskartoffeln

Rib eye | huancaína | anticucho | kreolla salsa | sweet potatoes

* * *

Illanka Schokolade | Matcha | Yuzu

Illanka chocolate | matcha | yuzu

Litchi | Rosen | Himbeer

Lychee | rose | raspberry

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.*