

VALENTINE'S STICKS DINNER MENU VEGI 14TH FEBRUARY 2026

MENU À CHF 105

Uramaki Gemüse Mango Curry | Kürbis Nigiri Gochujang | Temari Avocado Kimchi
Uramaki vegetable mango curry | pumpkin nigiri gochujang | temari avocado kimchi

Shiitake Blumenkohl Katsu | Yuzu Kosho schwarze Knoblauch Mayonnaise
Mesclun | spicy Limetten Dressing
*Shiitake cauliflower katsu | yuzu kosho black garlic mayonnaise
Mesclun | spicy lime dressing*

* * *

Topinambour | Goma | Labneh | Yuzu Trüffel Vinaigrette | crispy Chili
Jerusalem artichoke | goma | labneh | yuzu truffle vinaigrette | crispy chilli

Geschmorter Randen | Shiso | Kizami | Feigen | Zwiebel Pickles | Hibiscus
Braised beetroot | shiso | kizami | figs | onion pickles | hibiscus

* * *

Okonomiyaki | Tofu | Ei 64° | Wasabi | Nori | frittierte Zwiebeln
Okonomiyaki | tofu | egg 64° | wasabi | nori | fried onions

* * *

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.*