

## MENU «VEGAN»

Juli 2018

Bunter Salat von Hämiker Tomaten mit gerösteten Pinienkernen  
an Zitronen Tahiti Vanille Vinaigrette

Ceviche vom Seiden Tofu mit falschem Kaviar  
auf Avocado und Gurken Variation

Frische Steinpilze im wachs Bohnen Nest  
mit sautierten Orangered Aprikosen mit sizilianischen Mandeln

Gefüllte kleine provenzalische Gemüse mit Taggiasca Oliven  
auf Tomatensugo und sautierten Pfifferlingen

Süppchen vom weissen Pfirsich mit Sommerbeeren  
und Champagner Sorbet

komplett 145

4 Gänge 130