

MENU «VEGAN»

September 2018

Carpaccio von Longue Noir de Caromb Feigen
mit Kräutersalat an Feigen Balsam Essig und Kaffee Öl

Ceviche vom Seidentofu mit «falschem Kaviar»
an Kopfsalat Gazpacho und Avocado

Gebratene Sandkarotten auf geräuchtem Couscous
mit piemontesischen Haselnüssen an Spitzpaprika Jus

Strudel von Waldpilzen mit gebratenem Weinberg Pfirsich
auf Mousseline von jungem Sellerie

Pochierte Williams Birne mit piemontesischen Haselnüssen
und Schaum von Felchlin Grand Cru Chuao 68% Schokolade

komplett 145

4 Gänge 130