

Meine Gemüseküche

für mich ist gemüse der neue luxus. es gibt nichts schöneres, als über einen markt zu spazieren und das frischeste, schmackhafteste gemüse auszuwählen. faszinierender ist nur noch, was wir aus den aromatischen superstars der natur mit fantasie und inspiration kreieren können. lassen sie sich mit unserem 5-gang-menü davon überraschen (auf wunsch auch vegan).

tobias buholzer

FLEISCH & FISCH

unsere vegetarischen kreationen können auch mit erstklassigem fisch oder fleisch ergänzt werden, unserer service macht gerne aktuelle empfehlungen. wir garantieren, dass wir kompromisslos nur top-produkte aus nachhaltiger und artgerechter haltung zubereiten.

HÄPPCHENMENÜ

FRÜHLINGSERWACHEN

knackiger salat mit allem, was jetzt spriesst und wächst

NOIX GRAS

mispeln, pistazien, dörffeigen und brioche

FLAACHER SPARGEL

kartoffelnocchini und rauchtee

MORCHELN

kabis-cannelloni grilliert mit wurzelspinat und senfkaviar

RHABARBER

blütenmerringue, mandelsorbet und blumen

130₀₀

KÄSE- & SCHOKOLADEN-WAGEN

26₀₀ zusätzlich pro wagen

TRÖPFCHENMENÜ

GRÜNER VELTLINER RIED SCHÜTT SMARAGD

2020 – weingut tegernseehof – wachau dac - österreich

RIESLING HALGANS

2018 – weingut emrich-schonleber – nahe – deutschland

PINOT NOIR SÉLECTION

2019 – schwarzenbach weinbau – meilen – schweiz

MERLOT RISERVA

2020 – castello di cantone – tessin – schweiz

BEERENAUSLESE CUVÉE

2017 – weinlaubenhof kracher – burgenland – österreich

75₀₀

TINTO FORTE VINO DOLCE LIQUOROSA

2017 – tamborini vini – ticino – schweiz 14₀₀ per dl