



Speisekarte

kulinarischer Juli

VORSPESI

Vegane Poké-Bowl:
Sushireis mit eingelegten Shimeji, Avocado,
Edamame und Myoga, Sesam

13,50

Hausgemachte Merguez
mit Couscous und Joghurt

10,-

HAUPTSPEISEN

Seehecht auf Fregola Sarda
mit Salicornes, Aubergine und Zitrone

33,-

Geschmorter Fenchel mit Fenchelsamen,
Pfifferlingen, Bete und La Ratta

25,-

Parmesan Risotto mit Artischocken,
Tomate und Röstknoblauch

25,-

Schwarzfederhuhnbrust auf Süßkartoffelpüree mit pikanter Paprika
Koriander und violetter Süßkartoffel-Tempura, Sesam

33,-

DESSERTS

Crème Brûlée

9,-

Wald und Wiese:
Weiße Schokoganache mit Fichtennadeln, Spargel,
Beeren und Pinienkernen

15,-