COLONNADE

DEGUSTATIONSMENÜ

FRÜHLINGSGEMÜSE-SALAT

Ziegenkäse | Marcona Mandeln | Amalfi Zitrone | Gartenpesto

TASCHENKREBS

Gurke | Kombu Royal | Oscietra Kaviar

STEINBUTT

Fregola Sarda | Mangold | Muscheln | Algen Beurre Blanc

KALBSBRIES

Perlkartoffeln | Lauch | Pfifferlinge | Schwarzer Trüffel

BRESSE TAUBE

Kirsche | Rote Bete | Schalotten Marmelade

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE

(Zusätzlich CHF 40)

KRÄUTER-SORBET

Chartreuse | Kaffirlimette | Gurke

ERDBEEREN

Rooibos-Tee | Mandel-Granita

70% COSTA RICA SCHOKOLADE

Buchweizen | Gesalzenes Karamell | Grüner Kardamom

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen:

3 Gänge: CHF 195

5 Gänge: CHF 255

8 Gänge: CHF 275

Weinbegleitung ab CHF 180

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien und fragen
Sie nach weiteren Einzelheiten zu Gerichten, die Allergene enthalten.

VEGETARISCHES DEGUSTATIONSMENÜ

FRÜHLINGSGEMÜSE-SALAT

Ziegenkäse | Marcona Mandeln | Amalfi Zitrone | Gartenpesto

CEVENNEN-ZWIEBELN CHAWANMUSHI

Tonburi | Röstzwiebelconsommé

FREGOLA SARDA

Mangold | Bio-Gemüse

WALLISER WEISSER SPARGEL

Kräuterpürée | Vin Jaune

ORGANISCHER DINKEL

Pfifferlinge | Lauch | Sbrinz und Zwiebeln Velouté

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE

(Zusätzlich CHF 40)

KRÄUTER-SORBET

Chartreuse | Kaffirlimette | Gurke

ERDBEEREN

Rooibos-Tee | Mandel-Granita

70% COSTA RICA SCHOKOLADE

Buchweizen | Gesalzenes Karamell | Grüner Kardamom

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen:

3 Gänge: CHF 195

5 Gänge: CHF 255

8 Gänge: CHF 275

Weinbegleitung ab CHF 180

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien und fragen
Sie nach weiteren Einzelheiten zu Gerichten, die Allergene enthalten.