

COLONNADE

The image shows a sophisticated restaurant interior. In the background, a bar area is visible with a large display of bottles behind a glass partition. The foreground features several round wooden tables, each surrounded by a grey tufted circular sofa and a white upholstered chair. A central marble pillar holds a vase of flowers. The ceiling is adorned with a large, ornate chandelier and several smaller pendant lights. The floor is decorated with a geometric checkered pattern in shades of grey, white, and gold. The overall aesthetic is elegant and modern.

DEGUSTATIONSMENÜ

FRÜHLINGSGEMÜSE-SALAT

Ziegenkäse | Marcona Mandeln | Amalfi Zitrone | Gartenpesto

TASCHEKREBS

Gurke | Kombu Royal | Oscietra Kaviar

STEINBUTT

Fregola Sarda | Mangold | Muscheln | Algen Beurre Blanc

KALBSBRIES

Grüner Spargel | Erbsen | Ackerbohnen | Bärlauch

BRESSE TAUBE

Bio-Dinkel | Morcheln | Allium

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE

(Zusätzlich CHF 40)

PELARGONIUM SORBET

Apfel | Sellerie | Cider

CEDRAT

Ingwer | Zitronenblatt Crèmeux | Kräuter-Vinaigrette

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 165

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

TROMBETTA ZUCCHINI

Violette Artischocken | Nocellara Oliven | Ajo Blanco

FREGOLA SARDA

Mangold | Bio-Gemüse

GRÜNER SPARGEL

Erbsen | Ackerbohnen | Bärlauch

BIO-DINKEL

Morcheln | Allium | Sbrinz und Zwiebeln Velouté

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE

(Zusätzlich CHF 40)

PELARGONIUM SORBET

Apfel | Sellerie | Cider

CEDRAT

Ingwer | Zitronenblatt Crèmeux | Kräuter-Vinaigrette

70% COSTA RICA SCHOKOLADE

Buchweizen | Gesalzener Karamell | Grüner Kardamom

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen:

3 Gänge: CHF 195

5 Gänge: CHF 255

8 Gänge: CHF 275

Weinbegleitung ab CHF 165

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