

COLONNADE



DEGUSTATIONSMENU

SALAD ROUGE

Randen | Seidenbüffel | Schwarze Johannisbeere | Lavendelhonig

TASCHEKREBS

Gurke | Kombu Royal | Oscietra Kaviar

STEINBUTT

Sellerie | Haselnüsse | Vin Jaune

KALBSBRIES

Steinpilz Makkaroni | Violette Artischocke | Petersilie und Knoblauch

REHRÜCKEN

Foie Gras | Rotkohl | Pastinaken | Pedro Ximénez

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE (Zusätzlich CHF 40)

PELARGONIUM SORBET

Gurke | Minze | Olivenöl

SCHWARZE FEIGE

Ricotta | Walnüsse | Feigenblatt Verjus

LEICHTE VANILLE-MOUSSE

Haselnusspraliné | Cannelé | Rum

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen:

3 Gänge: CHF 195

5 Gänge: CHF 225

8 Gänge: CHF 255

Weinbegleitung ab CHF 165

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

VEGETARISCHES DEGUSTATIONSMENU

SALAD ROUGE

Randen | Seidenbüffel | Schwarze Johannisbeere | Lavendelhonig

DINKEL RAGOUT

Mangold | Zwiebel und Kombu Consommé

BIO EI

Sellerie | Haselnüsse | Vin Jaune

STEINPILZ MAKKARONI

Violette Artischocke | Petersilie und Knoblauch

BUTTERNUSSKÜRBIS

Spitzkohl | Fingerlimette | Kürbis-Velouté

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE
(Zusätzlich CHF 40)

PELARGONIUM SORBET

Gurke | Minze | Olivenöl

SCHWARZE FEIGE

Ricotta | Walnüsse | Feigenblatt Verjus

LEICHTE VANILLE-MOUSSE

Haselnusspraliné | Cannelé | Rum

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen:

3 Gänge: CHF 195

5 Gänge: CHF 225

8 Gänge: CHF 255

Weinbegleitung ab CHF 165

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