

COLONNADE



DEGUSTATIONSMENU

TARTE FINE

Datterini Tomaten | Belper Knolle | Romesco

TASCHENKREBS

Gurke | Kombu Royal | Oscietra Kaviar

STEINBUTT

Sellerie | Haselnüsse | Vin Jaune

KALBSBRIES

Erbsen | Grüner Spargel | Morcheln | Bärlauch

BRESSE-TAUBE

Rote Bete | Schalottenmarmelade | Lebkuchen | Wilde Brombeeren

AUSWAHL AN SCHWEIZER UND FRANZÖSISCHEM KÄSE
(Zusätzlich CHF 40)

PELARGONIUM SORBET

Apfel | Sellerie | Cider

CEDRAT

Ingwer | Zitronenblatt Crèmeux | Kräuter-Vinaigrette

GERÄUCHERTE SCHOKOLADE

Erdnusspraline | Brioche

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen:

3 Gänge: CHF 195

5 Gänge: CHF 225

8 Gänge: CHF 255

Weinbegleitung ab CHF 165

VEGETARISCHES DEGUSTATIONSMENU

TARTE FINE

Datterini Tomaten | Belper Knolle | Romesco

BARIGOULE ARTISCHOCKEN

Frühlingsgemüse | Sonnenblumenkerne | Kräuterdressing

BIO EI

Sellerie | Haselnüsse | Vin Jaune

GRÜNER SPARGEL DER NEUEN SAISON

Erbsen | Bärlauch

ORGANISCHER DINKEL

Morcheln | Sbrinz Velouté

AUSWAHL AN SCHWEIZER UND FRANZÖSISCHEM KÄSE

(Zusätzlich CHF 40)

PELARGONIUM SORBET

Apfel | Sellerie | Cider

CEDRAT

Ingwer | Zitronenblatt Crèmeux | Kräuter-Vinaigrette

GERÄUCHERTE SCHOKOLADE

Erdnusspraline | Brioche

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen:

3 Gänge: CHF 195

5 Gänge: CHF 225

8 Gänge: CHF 255

Weinbegleitung ab CHF 165