



Appetizer
Brot vom Eigenbrötler
Gesalzene Butter

DEGUSTATIONS MENU

Es gilt zu beachten, dass das Menu ausschliesslich für den ganzen Tisch und nur am Abend serviert wird.

Die verschiedenen Gänge können auch als Vegetarisches Menu bestellt werden.

Asiatisches-Gambero Rosso Tatar / Avocado / Wasabi / Ingwer

Skrei / Pastis-Sauce / Blattspinat / Oliven / Kapern / Peperoni

Weisser Badischer Spargel / Sauce Hollandaise / Kräuterseitling

Swiss Black Angus Rindsfilet / Bärlauch / Frühlingsgemüse / Morcheln

Käse vom «Chäs Barmettler» / Tessiner Feigensenf

Rondelles des Dames / Erdbeeren / Rhabarber / Zitronensorbet / rosa Pfeffer

4 Gänge 110

5 Gänge 125

Kinder 50 %

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

JRE
JEUNES RESTAURATEURS



FRÜHLING 2024

Für den normalen Hunger empfehlen wir 2 - 4 Gerichte pro Person

Tomaten-Avocadosalat «Caprese» / Basilikum / Vinaigrette / 24

Asiatisches-Gambero Rosso Tatar / Avocado / Wasabi / Ingwer / 36

Swiss Black Angus Siedfleischterrinen / Hummer / Passionsfrucht vinaigrette / Kräuter / 36

Nüsslisalat / Speck / Ei / Sbrinz / 20

Hummersuppe / Krustentier ragout / 22

Spargelcremesuppe / Morchel / Spargel ragout / Croutons / 20

Bauch vom Kräuterschwein / Zitronengras / asiatischer Gemüsesalat / 26

Weisser Badischer Spargel / Sauce Hollandaise / Kräuterseitling / 36

Skrei / Pastis-Sauce / Blattspinat / Oliven / Kapern / Peperoni / 48

Swiss Farmer Kalbs-Hohrücken / Kalbsknusperli / Spargel / Erbsen / Morchel 48

Swiss Black Angus Rindsfilet / Bärlauch / Frühlingsgemüse / Morcheln / 58

Pochiertes Landei / gebackene Zucchettiblüte / Morcheln / grüner Spargel / Bärlauch / 44

BEILAGEN

Pommes Frites / neue Kartoffeln / Basmatireis / saisonaler Salat / 8