

MENU VEGETARISCH

Amuse

Gelato-knuspriges Cornet mit Tomaten-Muffin und Crème fraîche (a, h, i)

Vorspeise

Blumenkohl-Pannacotta, Kürbis-Carpaccio mit schwarzer Baumnußveganäise und Granatapfel (g, h), Salat mit Essig und Öl (l)

Alternative: veganes Blumenkohl-Pannacotta, Kürbis-Carpaccio mit schwarzer Baumnußveganäise und Granatapfel (h), Salat mit Essig und Öl (l)

Suppe

Tomatenessenz, gefüllte schwarze Nachtpasta mit geräucherter Ricotta-Füllung (a, g), Pumpernickel (a), Bschorle-Gelee (o)

Alternative: glutenfrei und vegan (h)

Hauptspeise

Portobello mit Chimichurri (am Schwert/Dolch) (i), Preiselbeer-Chutney, Kartoffel-Blini mit Rahmwirsing (c, g), Baby-Karotten und Balsamicojus

Alternative: Portobello mit Chimichurri (am Schwert/Dolch) (i), Krautstielterrinen mit Polenta, Petersilienwurzel, Baby-Karotten und Preiselbeer-Chutney

Dessert

Himbeerfluid mit Schokobrownie (a, c), weisse Limettencrème, Limettencrisp (g, f) und Mango-Ice-Pop

Alternative: laktosefrei und vegan
Brownie mit Himbeerfluid, Limettencrème und Mango-Ice-Pop

Deklarationserklärung

Fleisch aus der Schweiz

- a Glutenhaltiges Getreide**
Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste und Hafer
- b Krebstiere, Krustentiere wie Crevetten**
- c Eier**
- d Fische**
- e Erdnüsse**
- f Sojabohnen**
- g Milch, inklusive Laktose**
- h Hartschalenobst oder Nüsse**
Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Pistazien
- i Sellerie**
- j Senf**
- k Sesamsamen**
- l Schwefeldioxid und Sulfite**
in Konzentration von mehr als 10 mg/kg, ausgedrückt als SO₂, Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze
- m Lupinen**
Samen, Eiweissersatz in vegetarischen und veganen Gerichten
- n Weichtiere**
Schnecken, Austern, Asiatische Gewürzpasten

MENU

Amuse

Gelato-knuspriges Cornet mit Tomaten-Muffin und Crème fraîche (a, h, i)

Vorspeise

Blumenkohl-Pannacotta, Kürbis-Carpaccio mit schwarzer Baumnußveganaise und Granatapfel (g, h), Salat mit Essig und Öl (l)

Suppe

Tomatenessenz, gefüllte schwarze Nachtpasta mit geräucherter Ricotta-Füllung (a, g), Pumpnickel (a), Bschorle-Gelee (o)

Hauptspeise

Knuspriger Rindsspiess (am Schwert/Dolch) (h), Kartoffel-Blini mit Rahmwirsing (c, g), Baby-Karotten und Balsamicojus

Dessert

Himbeerfluid mit Schokobrownie (a, c), weisse Limettencrème, Limettencrisp (g, f) und Mango-Ice-Pop

Deklarationserklärung

Fleisch aus der Schweiz

- a Glutenhaltiges Getreide**
Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste und Hafer
- b Krebstiere, Krustentiere wie Crevetten**
- c Eier**
- d Fische**
- e Erdnüsse**
- f Sojabohnen**
- g Milch, inklusive Laktose**
- h Hartschalenobst oder Nüsse**
Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Pistazien
- i Sellerie**
- j Senf**
- k Sesamsamen**
- l Schwefeldioxid und Sulfite**
in Konzentration von mehr als 10 mg/kg, ausgedrückt als SO₂, Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze
- m Lupinen**
Samen, Eiweissersatz in vegetarischen und veganen Gerichten
- n Weichtiere**
Schnecken, Austern, Asiatische Gewürzpasten