

COLONNADE



DEGUSTATIONSMENU

SALAD ROUGE

Randen | Seidenbüffel | Schwarze Johannisbeere | Lavendelhonig

TASCHENKREBS

Gurke | Kombu Royal | Kaluga Kaviar

STEINBUTT

Sellerie | Haselnuss | Vin Jaune

KALBSBRIES

Steinpilz-Makkaroni | Violette Artischocke | Petersilie und Knoblauch

BRESSE TAUBE

Schwarzwurzel | Wilde Pilze | Périgord Trüffel

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE (Zusätzlich CHF 40)

KIR ROYAL

Schwarze Johannisbeere | Veilchen | Champagne

BUDDHA HAND

Ingwer | Zitronenblatt Crèmeux | Kräuter-Vinaigrette

VANILLE

Topinambur | Haselnuss | Rum XO

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen:

3 Gänge: CHF 195

5 Gänge: CHF 255

8 Gänge: CHF 275

Weinbegleitung ab CHF 180

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

WEISSES WURZELGEMÜSE

Topinambur | Rübe | Mangold

BIO EI

Sellerie | Haselnuss | Vin Jaune

STEINPILZ MAKKARONI

Violette Artischocken | Petersilie und Knoblauch

DINKEL

Bio-Gemüse | Périgord Trüffel-Nage

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE

(Zusätzlich CHF 40)

KIR ROYAL

Schwarze Johannisbeere | Veilchen | Champagne

BUDDHA HAND

Ingwer | Zitronenblatt Crèmeux | Kräuter-Vinaigrette

VANILLE

Topinambur | Haselnuss | Rum XO

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen:

3 Gänge: CHF 195

5 Gänge: CHF 255

8 Gänge: CHF 275

Weinbegleitung ab CHF 180

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