

COLONNADE



DEGUSTATIONSMENU

BIO TOMATE

Geräucherte Crème fraîche | Salsa Verde | Taggiasca-Oliven

TASCHEKREBS

Gurken | Kombu Royal | Kaluga Kaviar

WILDER STEINBUTT

Fregola Sarda | Mangold | Muscheln | Algen-Beurre-Blanc

KALBSBRIES

Gartenerbsen | Grüner Spargel | Bärlauch

APPENZELLER LAMM

Violette Artischocken | Trombetta-Zucchini | Majoran | Belper Knolle

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE (Zusätzlich CHF 40)

KIR ROYAL

Champagner | Alpine Haskap | Veilchen

CEDRAT

Ingwer | Zitronenblatt Crèmeux | Kräuter-Vinaigrette

70% TUMA YELLOW

Sakura | Kirsch | Joghurt

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen:

3 Gänge: CHF 215

5 Gänge: CHF 265

8 Gänge: CHF 285

Weinbegleitung ab CHF 180

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

VEGETARISCHES DEGUSTATIONSMENU

BIO TOMATE

Geräucherte Crème fraîche | Salsa Verde | Taggiasca-Oliven

TARTE FINE

Morcheln | Lauch | Knollenziest

WEISSER SPARGEL

Gartenkräuter | Vin Jaune

AGNOLOTTI

Mangold | Ricotta | Trombetta-Zucchini | Zitronenthymian

BIO URDINKEL

Pfifferlinge | Petersilie | Pilz-Sobacha-Consommé

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE (Zusätzlich CHF 40)

KIR ROYAL

Champagner | Alpine Haskap | Veilchen

CEDRAT

Ingwer | Zitronenblatt Crèmeux | Kräuter-Vinaigrette

70% TUMA YELLOW

Sakura | Kirsch | Joghurt

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen:

3 Gänge: CHF 215

5 Gänge: CHF 265

8 Gänge: CHF 285

Weinbegleitung ab CHF 180

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