

COLONNADE



DEGUSTATIONSMENU

FRÜHLINGSGEMÜSESALAT

Caprin du Jura | Marcona-Mandeln | Amalfi-Zitrone | Gartenpesto

TASCHEKREBS

Gurken | Kombu Royal | Kaluga Kaviar

GEANGELTER WOLFSBARSCH

Kartoffeln | Spargelsalat | Herzmuscheln | Sauerampfer | Brunnenkresse

KALBSBRIES

Gartenerbsen | Grüner Spargel | Bärlauch

BRESSE TAUBE

Getreideragout | Morcheln | Allium

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE

(Zusätzlich CHF 40)

KIR ROYAL

Champagner | Schwarze Johannisbeeren | 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

FRÜHLINGSGEMÜSESALAT

Caprin du Jura | Marcona-Mandeln | Amalfi-Zitrone | Gartenpesto

ALLIUM TARTE FINE

Morcheln | Bärlauch | Knollenziest

WEISSER SPARGEL

Gartenkräuter | Vin Jaune

AGNOLOTTI

Mangold | Ricotta | Gartenerbsen | Zitronenthymian

BIO URDINKEL

Violette Artischocke | Mangold | Lauch | Pilzconsommé

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE

(Zusätzlich CHF 40)

KIR ROYAL

Champagner | Schwarze Johannisbeeren | 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