



Menü Surprise

Nachdem die Nachfrage so gestiegen ist, haben wir uns entschieden, Ihnen ein Überraschungsmenü anzubieten.

Sie können den Abend in vollen Zügen geniessen und brauchen sich keine Gedanken zu machen.

Lassen Sie sich von Nico überraschen!
Sie werden es nicht bereuen!

Das Menü kann nur tischweise bestellt werden.

4 - Gang Menü 79.00

5 - Gang Menü 92.00

Vegi

4 - Gang Menü 63.00

5 - Gang Menü 76.00

Die Preise in der Karte verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt

Vorspeisen

Frühlings Blattsalat Ziegenkäse Praline, Erbsen Creme	15.00
Grüne Spargelcreme-Suppe Flammkuchen	16.00
Trippa a la Fiorentina Kutteln an Tomatensugo mit Parmesan	19.00
Badische weisse Spargeln Pochiertes Ei, Parmesan Schaum, Wildkräuter Salat	22.00
Hausgebeizte Tunawürfel Ceviche Marinade, Koriander, Avocado	26.00

Hausgemachte Pasta und Risotto

	Vorspeise	Hauptspeise
Bio Dinkel Maltagliati Puschlaver Wildschweinbolognese	24.00	34.00
Ravioli gefüllt mit geräucherter Burrata getrocknete Tomaten, Fave Bohnen & Mönchsbart	24.00	34.00
Risotto mit Morcheln Belperknolle & Bärlauch	25.00	35.00
Taglioline mit Krevetten grüner Spargel und Datterini Tomaten	26.00	36.00

Hauptspeisen

Fisch & Meeresfrüchte:

Seeteufel „al Guazzetto“ Spinat, schwarze Kichererbsen und Oliven Crostini	42.00
Kurzgebratener Tuna mit Shiitake Pilzen Kartoffelstock, Pak Choi und Soja-Limettensauce	44.00

Fleisch:

Puschlaver Lammkoteletts Artischocken, Bratkartoffeln und Bärlauchbutter	46.00
Bäggli und Filet vom Kalb Bramata Polenta, Erbsen, Mönchsbarthe und Morchelsauce	49.00
Filet vom Schottischen Hochlandrind Kartoffelstock, grüne Spargeln und Sauce béarnaise	54.00

Desserts

Mascarpone-Creme Lavendel Glace und Passionsfrucht	12.00
Kaputte Cremeschnitte Rhabarber Sorbet, Erdbeeren	14.00
Tortino al Cioccolato 70% Sauerrahm Glace	15.00
Mini Eiskaffee mit Erismann Kirsch	7.00
Glace und Sorbets hausgemacht!	4.50
Amaretti Truffes Confiserie Zehnder	4.00

Käse

Käsevariation von „natürli“ hausgemachte Marmelade & „Birewegge	16.00
---	-------

Herkunft unserer Lebensmittel:

Fleisch:

Wild	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz / Neuseeland
Rindfleisch	Schweiz / Schottland
Geflügel	Schweiz / Frankreich
Salumi	Schweiz / Italien / Spanien

Fisch:

Süsswasser	Schweiz
Salzwasser	Atlantik / Pazifik
Lachs	Schottland

Lieferanten:

Bianchi, Zürich
Marinello, Zürich
Zanetti, Puschlav
Metzgerei Keller, Zürich
Natürli, Saland
Sapori del Sud, Ascona
La Caura, Curaglia
Talacherhof, Illnau
Biohof am Hühnerbach, Agasul