ABENDMENÜ

Vorspeise
Felchen
Fenchel | Bergamotte | Kräuter

Zwischengang
Arancini
Bärlauch | Taleggio | Sellerie

Zwischengang
Appenzeller Gans
Morchel | Cognac | Lauch

Zwischengang
Badischer Spargel
Zitronengras | Pak Choi | Kohlrabi

Hauptgang
Baselbieter Kalb
Süsskartoffel | junges Gemüse | alter Balsamico

Käsegang
Corsu Vecchiu
Kartoffel | Holunder | schwarzer Pfeffer

Dessert
Tonka Bohne
Rhabarber | Rum | Sauerrahm

2 Gänge 63 / 3 Gänge 81 / 4 Gänge 99 / 5 Gänge 117 / 6 Gänge 135 / 7 Gänge 153

Weinbegleitung: 2 Gänge 24 / 3 Gänge 36 / 4 Gänge 48 / 5 Gänge 60 / 6 Gänge 72 / 7 Gänge 84

Bitte fragen Sie uns für alternative Menüvorschläge (vegetarisch, vegan, gluten-/laktosefrei etc.)

Slow Food® Cooks' Alliance

Wir sind Mitglied der Slow Food Cooks' Alliance. Ein Netzwerk von Köch*innen aus der ganzen Welt, welches sich für die Förderung der Biodiversität einsetzt und damit lokale Produzenten*innen sowie die Landwirtschaft unterstützt.