



Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Mehl aus der Mühle von Maroggia und Saison-Butter

CHF

VORSPEISEN

Rote-Bete-Carpaccio, Creme aus gerösteten Sonnenblumenkernen und Granatapfel	34
Kalbsleberpastete auf geröstetem Brioche, Gel aus eingelegten Zwiebeln und Kohlrabi	33
Bisnona Salat, Blätter und Saisongemüse	15
Suppen der Saison	17

HAUSGEMACHTE PASTA

1/2

Polenta-Gnocchi, Pilzsauce, Champignons confit, gebratene Enoki-Pilze	27	33
Gyoza mit Lachs und Fischflügeln, Knollensellerie-Dashi, fermentierte Birnen	29	35

LAND UND SEE

Schnitt der Woche, Kürbispüree , Kürbis-Confit und Praliné, Kaffeeöl	51
Fisch des Tages, Pak Choi, gebratene Äpfel, Verjus-Sauce und Earl Grey-Kombucha	49

HAUSGEMACHTE DESSERT

Parfait aus 70 %iger Schokolade, Apfel-Salbei-Sorbet, Essig-Gel und Apfelschaum	19
Mousse aus Bienenwachs und Honig, Zitrusfruchtgel, Honigwabe und Karottensorbet	19
Glace und Sorbets unsere eigene Produktion	7

Bei Lebensmittelallergien und-unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal
Fleisch und Fisch aus der Schweiz, Früchte und Gemüse aus biologischem Anbau