

FINE DINING WINTER 2025/26



**HERZLICH WILLKOMMEN IM
NOVA – the restaurant**

**Wir freuen uns,
dass Sie unser Gast sind.**

NOVA – the botanical

Appetizers

–

Amuse bouche

–

Blumenkohl

Haselnuss – Macaron

–

Ravioli

Eigelb inside out – Trüffel – Manchego – Knollensellerie

–

Kräuterseitling

Dashi – Tartelette – Sabayon

–

Aubergine

Süßkartoffel – Hefe – Baba Ganoush – Zwiebel – Miso

–

Apfel

Karamell – Single Malt Whiskey – Brownie – Gewürzbrot

Menü

NOVA – the menu

Appetizers

Amuse bouche

Jakobsmuschel ^(JP)

Blumenkohl – Markbein ^(CH) – Hollandaise – Salbei – Pomelo

–

Hummer ^(CAN)

Pepperoni – Soja

–

Kabeljau ^(NO)

Royal Belgium Kaviar ^(BE) – Muschel – Petersilie – Acedulade

–

Spanferkel

Trüffel – Portwein – Pesto – Butter

–

Taube ^(FR) – alternativ – **Wagyu Beef** ^(CH)

Sauce Royal – Huitlacoche – Karotte – Kürbis – Karamell – Kerne

–

Zitrone

Griechischer Joghurt – Passionsfrucht – Szechuan Pfeffer

–

Schokolade

Karotte – Mandarine – Kokosnuss

Menü

Herkunftsdeklaration

Sämtliche Brote und Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, ausgenommen Toastbrot (FR) sowie glutenfreies Brot (AT).

Allergien

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über in den Speisen enthaltene Allergene.

Wir haben für Allergien, Unverträglichkeiten oder persönliche Esskulturen Respekt und Verständnis. Aufgrund der aufwändigen Zubereitung unserer Gerichte und da alle Lebensmittel in derselben Küche verarbeitet werden (Kontamination) können wir diese leider nicht berücksichtigen und übernehmen dafür auch keine Verantwortung.