

Unsere Fine Dining Menu's servieren wir bis Ostersonntag, danach machen wir eine kreative Pause bis Samstag den 01.07.2023

## NOVA the menu

### Amuse Bouche

Gemüse Cocktail – Apfel – Miso  
Tartelette – Trüffel – Champignons  
Buchweizen – Kopfsalat – Petersilien  
Zucchini – Rettich – Gurke – Frischkäse – Tinte – Salmkaviar

### Menu

**Jakobsmuschel** (CA) – **Gänseleber** (FR) – **Snow Crab** (CA)

Krustentier – Alge – Fenchel

\*\*\*\*\*

**Portobello**

Périgord Trüffel – Kräuterseitling – Champignon  
Shimeji – Schwarzer Knoblauch – Tannenspitz

\*\*\*\*\*

**Zander** (CH)

Kohlrabi – Rettich  
Salmrogen (NO) – Curry – Grüner Apfel

\*\*\*\*\*

**Seezunge** (DK) – **Hummer** (CA)

Miso – Butter – Meeressgemüse – Dill – Yuzu

\*\*\*\*\*

**Wagyu** (CH) – **Hotstone**

Kartoffel – Karotte – Alge

\*\*\*\*\*

**Vacherin Mont-d`Or**

Beari Kaviar – Kartoffel – Birne

\*\*\*\*\*

**Griechischer Joghurt** – **Weisse Schokolade**

Jerusalem Artischocke – Koriander – Buchweizen – Kiwi

3 – Gang – Menu CHF 95.00

4 – Gang – Menu CHF 115.00

5 – Gang – Menu CHF 135.00

6 – Gang – Menu CHF 155.00

7 – Gang – Menu CHF 175.00

Unser Fine Dining Menu ist geprägt von vielen Kochtechniken. Leider können wir deshalb Diäten, Unverträglichkeiten und Allergien in diesem Genussmenu nicht berücksichtigen.



Unsere Fine Dining Menu's servieren wir bis Ostersonntag, danach machen wir eine kreative Pause bis Samstag den 01.07.2023

## NOVA the menu Botanical

### Amuse Bouche

Gemüse Cocktail – Apfel – Miso  
Tartelette – Trüffel – Champignons  
Buchweizen – Kopfsalat – Petersilien  
Zucchini – Rettich – Gurke – Frischkäse – Tinte – Salmkaviar

### Menu



#### Quinoa

Rande – Radicchio – Sauerampfer – Shiso

\*\*\*\*\*



#### Kohlrabi

Grüner Apfel – Stangensellerie – Gurke – Kräuter – Pistazie

\*\*\*\*\*



#### Kartoffel «La Ratte»

Beurre Blanc – Portobello Pilz – Haselnüsse – Knollensellerie

\*\*\*\*\*



#### Karotte

Pastinake – Kimchi – Dattel

\*\*\*\*\*

#### Schweizer Käse

Apfel – Panforte

\*\*\*\*\*



#### Amazake

Fenchel – Rande – Meringue – Pandan – Wildreis

3 – Gang – Menu CHF 95.00

4 – Gang – Menu CHF 115.00

5 – Gang – Menu CHF 135.00

6 – Gang – Menu CHF 155.00

Unser Fine Dining Menu ist geprägt von vielen Kochtechniken. Leider können wir deshalb Diäten, Unverträglichkeiten und Allergien in diesem Genussmenu nicht berücksichtigen.

