



VALENTINSTAGSMENÜ

Zum Teilen

Hausgeräucherter Saibling
Buttermilch-Dashi, Radieschen, Apfel und Dillöl
pro Person 21

30 std langsam gegarter Kalbsschulterbraten
Kräutermantel-Selleriefondant, Babykarotten, Morcheljus
pro Person 42

Blutorangentarte mit
Cardamomjoghurt
pro Person 9

PRO PERSON 70

INFORMATION **GLUTEN** Speisen, die mit einem G gekennzeichnet sind, sind ohne Gluten produziert. Jedoch können wir nicht grundsätzlich ausschliessen, dass sie minimale Spuren von Gluten enthalten.
VEGAN Speisen die mit V gekennzeichnet sind vegan und können Soja und Nüsse enthalten.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

VALENTINS MENU

To Share

House smoked char trout with buttermilk dashi,
radish, apple and dill oil
per Person 21

30hr slow cooked veal shoulder wrapped in herbs,
celeriac fondant, baby carrots and morel jus
per Person 42

Blood orange tart
with cardamom yoghurt
per Person 9

PER PERSON 70

INFORMATION

GLUTEN Dishes they are labeled with a G are produced without gluten. However there is always a small chance that even these dishes can contain minimal traces of gluten.

VEGAN Dishes they are marked V are plant based/vegan and can contain nuts or soy.

We are happy to give you detailed information about possible allergens in our dishes.