

MENU

Geflämmtter Fenchel
Burrata | Gurke | Bronzefenchel

3 Weiss 2022 | WeinSTAMM | Thayngen

Leicht geräucherte Forelle
Holunderblüten-Beurre-blanc | weisser Spargel | Kräuter

Fumé 2023 | Weingut Stoll | Osterfingen

Dry Aged Rib Eye der alten Kuh HINTERHOFMETZGEREI
Kalbsjus-Rôti | Morcheln | Bärlauch | Kartoffel Mille-feuille

Element 5 Rot 2020
Weingut Lindenhof | Rötiberg-Kellerei | WeinSTAMM | aagne weingut

Rhabarber & Erdbeere
Sauerrahm | Meringue | Pekannuss

Irma la Douce 2023/2024 | aagne weingut | Hallau

MENU VEGETARISCH

Geflämmtter Fenchel
Burrata | Gurke | Bronzefenchel

3 Weiss 2022 | WeinSTAMM | Thayngen

Leicht geräucherte Salzsellerie
Holunderblüten-Beurre-blanc | weisser Spargel | Kräuter

Fumé 2023 | Weingut Stoll | Osterfingen

Hausgemachte Tagliatelle
Morchelrahmsauce | grüner Spargel | Bärlauch | Sbrinz

Element 5 Rot 2020
Weingut Lindenhof | Rötiberg-Kellerei | WeinSTAMM | aagne weingut

Rhabarber & Erdbeere
Sauerrahm | Meringue | Pekannuss

Irma la Douce 2023/2024 | aagne weingut | Hallau

4-Gang Menü mit Weinbegleitung
4-Gang Menü ohne Weinbegleitung

CHF 125.00
CHF 90.00