

Menü

VORSPEISE 21

RANDEN TATAR | BLUMENKOHL | KIMCHI

SUPPE 18 | 24

SELLERIE SUPPE | KAPUZINER KRESSE | LEINSAMEN
RINDS TATAR

HAUPTSPEISE 39 | 46

GESCHMORTER KÜRBIS | STEINPILZE | MISO
KALBSFISCHLI

DESSERT 18

APFEL | RUCOLA | OLIVENÖL

KÄSE 19

KÄSE VON MAÎTRE FROMAGER
ROLF BEELER & JUMI

3 GÄNGE

VORSPEISE oder SUPPE – HAUPTGANG
DESSERT oder KÄSE

4 GÄNGE

VORSPEISE – SUPPE – HAUPTGANG
DESSERT oder KÄSE

5 GÄNGE

VORSPEISE – SUPPE – HAUPTGANG
DESSERT – KÄSE

Steta & Team



OKTOBER 2024

Wein & Co.

VORSPEISE

COMPLETER, ROMAN HERMANN, 2022
KOMBUCHA 🍷

SUPPE

CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION, 2019
GIN TONIC 🍷

HAUPTSPEISE

GEVREY CHAMBERTIN, DAVID DUBAND, 2019
VERTSCHI CLASSIC 🍷

DESSERT

BRUT, ROMAN HERMANN, 2023
ROSA, SORTENREINER BIO APFELSAFT 🍷

KÄSE

RIESLING-SILVANER, ROMAN HERMANN, 2023
VAUX TRÄUBLEIN, BIO SEKT 🍷

WEINERLEBNIS (5 DL)	64
LADY PORTIONEN (3 DL)	42
“SURPRISE” (NUR TISCHWEISE)	85
ALKOHOLFREIES ERLEBNIS 🍷	56.5

Stefa & Team



OKTOBER 2024