

Abendkarte

03.-05. September

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat 🌿 12

gepickeltes Gemüse | Kernen-Nuss-Granola | Hausdressing

Gurkenkaltschale 🌿 11

Kräuter-Öl | Chnobl-Croutons

HAUPTGÄNGE

Miso Aubergine auf weisser Bohnencreme 🌿 30

Safran-Reis | Gemüse | Takini

Forellenkusperli aus Rubigen 🍷 🌿 32

mit bunter Salatvariation | Tartaresauce

Caramelisierter Ziegenkäse 🍷 28

mit bunter Salatvariation | Aprikosen-Chutney

Gefüllte Pouletbrust mit Frischkäse 🍷 38

Dörrtomaten | Safran-Reis | Gemüse | Basilikum Espuma

DESSERT

Hausgemachtes Kiwi-Limetten sorbet 🌿 12

Ananas-Basilikumsalat | Kokosflocken | Schockocrunch

WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

Born to be wise Humagne Blanc 1 dl 8

100 % Humagne blanc | AOC Valais 2024 | Vin d'oeuvre | Leuk

ROTWEIN-EMPFEHLUNG

Schloss-Wein Assemblage rouge 1 dl 8

Syrah | Pinot Noir | Ancelotta | AOC Valais 2024 | Vin d'oeuvre | Leuk