



Nr²²

Manger&Boire

Menü

Roger von Büren kocht

4 Gang Menü 96.–

Auftakt · Zwischenspiel · Hauptsache · Finale

Auftakt

Tomatentatar 18

Schwarze Oliven · Schnittlauch · Chili

Vichyssoise 21

Blauschimmel Kroketten · Lauch · Stangensellerie

Feigensalat 22

Ricotta · Grüne Linsen · Pedro Ximénez · Knuspriger Rohschinken

Zwischenspiel

Erbsen Minze Agnolotti 24

Favabohnen · Gremolata

Zander Ceviche 25

Limette · Ingwer · Koriander · Apfel

Kalbszunge 23

Kapernvinaigrette · Frisée · Senfkörner

Hauptakt

Dreierlei vom Blumenkohl 39

Knuspriges Ei · Kapern · Quinoa · Minze

Zweierlei vom Rind 46

Süßmaispolenta · Aubergine · Peperoni · Zucchini · Kapern

Saiblingsfilet 42

Venere Reis · Fenchel · Safranschaum

Finale

Zitronencreme 15

Abgeflamnte Meringue · Earl Grey Granita

Schokoladentrüffel Cake 16

Himbeersorbet

Käseauswahl 14

Fromagerie Antony

Hausgemachtes Brot **3.50** pro Person

Wir stehen hinter allen Produkten, die wir verarbeiten.
Was daraus auf den Teller kommt, wird unter diesem Dach für Sie zubereitet.