

# **Kulinarische Sinnlichkeiten**

Qualität ist unsere Philosophie und die wird auf unseren Tellern ersichtlich.

Kochen darf niemals nur ein Beruf sein – es ist Berufung. Nur durch leidenschaftliches Kreieren der Gerichte sowie deren Umsetzung bringt man die Harmonie von Geschmack und Kreativität optimal auf den Teller.

Wir nennen es **«Wellness für die Sinne»**. Eine gesunde Mischung aus regionalen und weltweiten Produkten ist ebenso wichtig, braucht tägliche Ausdauer sowie Fingerspitzengefühl.

## **Von uns werden Ihre Sinne sensibilisiert.**

Phantasie beim Anrichten, um das Auge zum Lachen zu bringen. Perfektes Abschmecken, damit der Duft sinnlich durch unsere Nase zieht. Mit dem Anspruch, Gutes auf der Zunge zergehen zu lassen.

## **Wir sind überzeugt: Ein mit Liebe zubereitetes Essen macht glücklich!**

Mit unserer Speisekarte und den dazu passenden Weinen zaubern wir eine Vielzahl von Geschmackserlebnissen für Ihren Gaumen.

**Lassen Sie sich von mir und meinem Team mit kulinarischen Sinnlichkeiten verführen.**

**Jessica**

# VORSPEISEN

## Zuckerhut

Manderindli, Speck, Datteln  
G, H

16.50

## Sainte Maure Ziegenkäse

Randen, Mascobado Zucker  
G, H

19.50

## Hausgemachte Ravioli

Kalb, Manderindli, Gemüse  
A, C, G, L

21.50

## Ingwercremesuppe

Geflügelleber-Praline  
G, L

14.50

## Topinambursuppe

Haselnuss, Preiselbeeren, Crevette  
B, G, H, L

19.50

# Carte Blanche

## Lassen Sie sich von Michi und mir Überraschen

|                |           |        |
|----------------|-----------|--------|
| Speed Date     | (3 Gänge) | 68.00  |
| Für Geniesser  | (5 Gänge) | 108.00 |
| Das Ausgiebige | (7Gänge)  | 148.00 |

# HAUPTSPEISEN

## Rindsfilet

Erde, Moos, Wurzelgemüse, Reis  
G, H

54.00

## Kalbs Cordonbleu

Wurzelgemüse, Kartoffel

A, C, G, H

47.00

## Bouillabaisse

Wurzelgemüse, Kartoffel, Sauce Rouille

B, C, D, G, L, R

37.00

## Kalbsteak

Kakaonudeln, Wurzelgemüse, Rotwein-Butter

A, B, G,

58.00

## Pot au feu

Wurzelgemüse, Kartoffel, Meerrettich, Apfel

G, L, M

38.00

# Vegetarisch

## Chiasamen

Manderindli, Kakaonudeln, Leinsamen

A, C, G, H

31.00

## Gespannt

Rande, Reis, Mais, Gorgonzola

A, H, G

31.00

Das Fleisch für unsere Gerichte stammt vorzugsweise aus der Schweiz und aus artgerechter Haltung.

Die Fischprodukte beziehen wir täglich frisch.

Unsere Speisen sind stets frisch und hausgemacht.

Informieren Sie uns über Allergien oder Unverträglichkeiten. Wir freuen uns auch auf Ihr Feedback und Ihre Anregungen. Gerne unterbreiten wir Ihnen mögliche Alternativen.

## Deklaration

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| Kalb           | Schweiz         |
| Schwein        | Schweiz         |
| Rind           | Schweiz         |
| Lachs          | Schottland      |
| Geflügelleber  | Schweiz         |
| Jakobsmuscheln | Japan           |
| Zander         | Schweiz/Freiamt |
| Crevette       | Vietnam         |
| Dorade         | Frankreich      |
| Seezunge       | Grossbritannien |
| Thuna          | Philippinen     |
| Knurrhahn      | New Zealand     |



## **Etwas Kleines über Greenchefs**

**Allein kann jeder Einzelne schon einiges erreichen, aber nur gemeinsam verändern die GREEN CHEFS die Welt! Mit ihrem Engagement für Fairness und Verantwortung mischen sie die Branche auf und setzen neue Standards für Fairness und Verantwortung in der Gastronomie.**

### **GREEN CHEFS sind Köche mit einer Idee**

Leidenschaft für gute, regionale Ware liegt den GREEN CHEFS im Blut. Sie wissen, wo ihre Lebensmittel herkommen und sind stolz auf beste Qualität. Da ist es auch selbstverständlich, dass sie mit ihren Lebensmitteln verantwortungsvoll umgehen. Kopflose Verschwendung von wertvollen Rohstoffen kommt ihnen nicht in die Tüte. Außerdem legen sie großen Wert auf einen verantwortungsbewussten Umgang mit der Umwelt und gehen mit gutem Beispiel voran, indem sie auf ihren Energieverbrauch achten.

### **GREEN CHEFS sind Vorbilder**

Sie kommen aus allen Ecken der Gastronomie. Jeder Koch, der durch regionalen Einkauf, respektvollen Umgang mit Lebensmitteln, Umweltbewusstsein und faire Arbeitsbedingungen Verantwortung übernimmt, hat das Zeug zum GREEN CHEF.

### **GREEN CHEFS tragen Verantwortung – für die Region, für unsere Umwelt und für ihre Mitarbeiter**

**Regionaler Einkauf** – aus der Region, für die Region! Kurze Transportwege, beste Ware und die Bauern kennen sie auch.

**Respektvoller Umgang mit Waren** bedeutet, alle Lebensmittel so weit wie möglich zu verwerten.

**Umweltbewusstsein** heißt, sich über die Auswirkungen des eigenen Handelns im Klaren zu sein. Nicht nur schnacken, sondern machen ist die Devise!

**Faire Arbeitsbedingungen** – Bezahlung nach Tarif, eine maximale Arbeitszeit und gemeinsame Aktivitäten. Ein Green Chef weiß: Arbeitszeit ist Lebenszeit, und die soll gut sein.

## Allergene

- A** Glutenhaltige Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fische
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milchprodukte und Laktose
- H** Schalenfrüchte (Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien)
- L** Sellerie
- M** Senf
- O** Sulfite (alle E)

**P** Lupine

**R** Weichtiere