

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

Spinatsalat

Cashew Nüsse, Kürbiskernen, Pinienkernen

A, C, G, H

16.50

Rind`s Carpaccio

Rettich, Safran, Kamille

C, G, H

21.50

Hausgemachte Ravioli

Kürbis, Mascarpone, Orange

A, C, G, L

19.50

Schwarzwurzelcremesuppe

Vanille, Amaranth, Caramel

G, H, L

14.50

Schwarze Rettichcremesuppe

Salzitrone, 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

Entrecôte

Merengues, Safran, Rettich, Nudeln

A, G, H

52.00

Kalbs Cordonbleu

Wurzelgemüse, Kartoffel

A, C, G, H

47.00

Zander

Spinat, Randen, Kartoffel

D, G

44.00

Maispoularde

Salzitrone, Honig, Lavendel, Reis

A, G,

34.00

Markknochen

Liebescurry, Heu, Wurzelgemüse

G

29.00

Vegetarisch

Kei Ahnig

Merengues, Rande, Kürbis, Nüsse

A, C, G, H

31.00

Gespannt

Rande, Rettich, Amaranth

A, C, G, H

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
Maispoularde	Frankreich
Zander	Schweiz/Freiamt
Crevette	Vietnam



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