



SAISONAL



Lust, Spargel einmal ganz anders zu probieren? Der grillierte grüne Spargel japanischer Art besticht durch die verschiedenen Texturen, leichte Röstaromen, geschmackliche Tiefe der fermentierten Saucen und eine frühlingshafte Frische.

Rüebli-Ingwer-Suppe

Bio-Sojasauce, Koriander, Zitrone

11.50

Grillierter grüner Spargel japanische Art

Soja-Sesam-Glaze, Panko-Knusper, Gartenkresse

16.50

Venere Risotto mit Mini-Karotten und Feta

Geröstete Pinienkerne, Kräuteröl, Vanille

28.50

Spargelteller mit Hollandaise

Ofenkartoffeln, kleiner Sprossensalat

28.50

Büffelmozzarella-Bowl mit Mango

Spinat, Granatapfel, Nussmischung

28.50

Eton Mess mit Erdbeeren

Vanille-Glace, Schlagrahm, Meringues

14.50

Tagesmenu

mit Suppe oder Salat

19.50

von Montag bis Freitag, 11:30 – 14:00 Uhr

24.50

Wein

Alsace Saveurs Naturwein

7.50 / 48.-

Gewürztraminer, Pinot Blanc | Frankreich, Elsass, Domaine Christian Binner

Naturbelassenes, blumiges & fruchtiges Bouquet, vollmundig mit ausgewogener Säure. Passt gut zum grillierten grünen Spargel japanische Art.

Kepos di Ampeleia Naturwein

8.50 / 56.-

Alicante Nero, Carignano, Mourvèdre | Italien, Toscana, Ampeleia

Kepos heisst «Garten» auf Griechisch und so vielfältig ist dieser Wein – leicht, würzig und orientalisch angehaucht.

Passt hervorragend zum Venere Risotto mit Mini-Karotten und Feta.

Bergapfelsaft aus dem Alto Adige (20cl)

7.50

Auf 1000m.ü.M im Südtirol stehen die Hochstamm-Apfelbäume aus dessen Früchten diese sortenreine Säfte gewonnen werden.

Elstar Intensives Strohgelb, exotische Aromen, schlank, harmonisch, süsslich.

Rouge Kirschrot, fruchtig, elegant, säurebetont, frisch, belebend.



SEASONAL

Fancy trying asparagus in a completely different way? The grilled green asparagus Japanese style stands out with the different textures, light roasted aromas, flavorful depth of the fermented sauces and a spring-like freshness.


Carrot Ginger Soup   11.50
organic soy sauce, coriander, lemon

Grilled green Asparagus Japanese style      16.50
soy sesame glaze, panko crisp, garden cress

Venere Risotto with baby Carrots and Feta   28.50
roasted pine nuts, herbal oil, vanilla

Asparagus with hollandaise   28.50
oven roasted potatoes, little sprout salad

Buffalo Mozzarella bowl with Mango     28.50
spinach, pomegranate, mixed nuts

Eton Mess with Strawberry   14.50
vanilla ice cream, whipped cream, meringues

Daily Menu  19.50
with soup or salad 24.50
from Monday to Friday, 11:30 a.m. - 2:00 p.m.

Wine

Alsace Saveurs natural wine 7.50 / 48.-
Gewürztraminer, Pinot Blanc | France, Elsass, Domaine Christian Binner
A natural, floral & fruity bouquet, full-bodied with balanced acidity. Goes best with the Grilled green Asparagus Japanese style.

Kepos di Ampeleia natural wine 8.50 / 56.-
Alicante Nero, Carignano, Mourvèdre | Italien, Toscana, Ampeleia
Kepos means «garden» in Greek and so diverse is this wine - light, spicy with an oriental touch.
Goes perfectly with the Venere Risotto with baby Carrots and Feta.

Mountain apple juice from Alto Adige (20cl) 7.50

These single-variety juices are extracted from apples that grow and ripen on high-trunk apple trees standing at 1000m.a.s.l in Südtirol.

Elstar Intense yellow, exotic aromas, light, harmonious, succulent.

Rouge Cherry red, fruity, elegant, acidic, fresh, invigorating.