



SAISONAL

Die Rande steht bei unserer Neukreation «Geschmorte Randen mit Emmer-Risotto und Dörrfrüchten» im Zentrum - nach dem Leaf-to-root-Prinzip verwenden wir dabei alle Bestandteile der Rande. Schon gewusst, dass Emmer zu den ältesten Getreidesorten gehört und Vorfahre von Weizen und Dinkel ist? En Guete!

Sellerie-Apfel-Suppe

Kartoffel, Zwiebel, Baumnusskerne, Liebstöckel

11.50

Enikerhof Tomaten-Salat

Black-Lime-Vinaigrette, Radiesli, Basilikum, Nelkenblüten

16.50

Grillierter Seitling-Spiess mit UrDinkel-Penne

Enikerhof Tomaten, Frühlingszwiebeln, Basilikum-Zitronen-Öl, Rosmarin, rote Peperoncini

28.50

Geschmorte Randen mit Emmer-Risotto und Dörrfrüchten

Randenblatt-Chips, Dörraprikosen, getrocknete Datteln, geröstete Mandeln, Thymian

30.50

Zwetschgen³

Sorbet, gebrochenes Triple Chocolate Cookie, Orangenschale, Zimt

14.50

Wein Naturwein

Müller-Thurgau AOC Bio

Schweiz, Zürich, Weingut Bessons-Strasser

Charmant, elegant, süss, frisch und somit eine perfekte, unkomplizierte und anregende Begleitung mit Niveau. Passt ausgezeichnet zum Enikerhof Tomaten-Salat.

8.- / 52.-

Zweigelt AOC

Schweiz, Zürich, Weingut Bessons-Strasser

Schlank und gradlinig mit Aromen nach Brombeeren, Zwetschgen und Gewürzen. Passt wunderbar zum grillierten Seitling-Spiess mit UrDinkel-Penne.

8.50 / 56.-

Bier aus Puidoux an den Ufern des Lac Léman

33cl

Houleuse

Brasserie Docteur Gab's

Leichtes, fruchtiges, trübes Weizenbier im belgischen Stil.

Passt hervorragend zu den geschmorten Randen mit Emmer-Risotto und Dörrfrüchten.

9.-