

FREUDÄ us dä HELVETIA CHUCHI

Kohlrabi

Buttermilch | Quinoa | Radisli | Cashew
#SagerLömmenschwil

2022 Ailgoté Sous-Châtelet Pierre & Louis Trapet, Burgund 13 CHF

Lachsforelle

Kopfsalat | Bärlauch | Löwenzahn
#KundelfingerhofSchlatt

Rosé Brut Weingut Obrecht, Graubünden 13 CHF

Stunden Ei

Weisser Spargel | Bärlauch | Haselnuss | Estragon
#MockAbtwil

2020 Sauvignon Blanc Kapellenweingarten Sattlerhof, Südsteiermark 12 CHF

Turopolje Schwein

Frühlingslauch | Pilze | Pflaumen
#LauffenhofLengwil

Session IPA Wir Komplizen, Winterthur 7 CHF

Konfiertes Kalbshals

Grüner Spargel | Tomate | Kartoffel Gnocchi
#ThurgauerKalb

2022 Spätburgunder Bassgeige F. Keller, Baden 12 CHF

Rhabarber

Holunderblüte | Hanf | Merinque
#RutishauserLengwil

2022 Riesling Spätlese Oestricher Lenchen GL Weingut Barth, Rheingau 10 CHF

4 Gang (Kohlrabi | Ei | Kalb | Rhabarber)

98

5 Gang (zusätzlich Lachsforelle)

118

6 Gang komplett

134

Adrians Überraschungsgang

20

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.

Preise für die Weinbegleitung pro Glas 0.1l

Gerne informieren wir Sie persönlich über die Allergen Kennzeichnungen.

Unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.

Kurzfristige Änderungen können auf Grund von Saison und Verfügbarkeit vorkommen.