



## KrissKross Dinner

Di-Sa, 18 Uhr bis 22.00 Uhr

### Craft Bier us dr Schwiz *(es het solangs het!)*

- (1) **La Fraîcheur bière blanche** / Trois Dames Brauerei, Waadt, Schweiz  
Zitrusnoten, Koriander bringt die Frische. Belgische Weissbierhefe 4.8 % 0.33 l 7.40 CHF
- (2) **Pacific Pale Ale** / Trois Dames Brauerei, Waadt, Schweiz 5.0 %  
Gut gehopft, markante bittere Geschmacksnote, tropische Früchte, Litschi, Grapefruit 0.33 l 7.60 CHF
- (3) **Daydreamer Session IPA** / Bier Factory Rapperswil  
Leicht und super erfrischend. Ein hopfiges, unfiltriertes IPA. 4.4% 0.33 l 7.60 CHF
- (4) **Blackbier Dry Stout** / Bier Factory Rapperswil  
Vollmundiges Stout, kräftige, ausgewogene Röst- und Raucharomen und einer cremigen Schaumkrone. 5.0 % 0.33 l 7.10 CHF
- (5) **Simmentaler Mountain Pale Ale** / Simmentaler Braumanufaktur  
prickelnder Durstlöscher mit einem leicht bitteren Abgang, vollmundig und anhaltend.  
Ausgewogene und fruchtige Hopfenaromen. 5.2 % 0.33 l 8.00 CHF
- (6) **Malt Capone** / Nebuleuse, Renen, Waadt, Schweiz  
Dunkles üppiges Robust Porter, Aromen von Vanille, Tabak, Leder, Röstaromen und dunkler Schokolade 7.0 % 0.33 l 8.60 CHF
- (7) **“In a Galaxy Far Far Away”** / Storm&Anchor, Winterthur, Schweiz  
Indian Pale Ale.. 6.2 % 0.33 l 8.80 CHF
- (8) **Unikat Ludwig** / Degen Bier, Zofingen, Aargau, Schweiz 5.2 %  
Alt Bier mit Aromen von Karamell, Malz, Kräutern, Zitrus, Holz. erdig, trocken 0.33 l 8.30 CHF

### Vorspeise

- Kartoffel & Heu Ramen Bowl** 🍌  
Süsskartoffel / Flädle / Dikon / Steinpilz / Kürbis-Teegebäck 12.00 CHF
- Wildlife** 🍄  
Waldpilz Panna Cotta & eingemachte Pilze / Schrebergartenemulsion  
Radieschen / Amaranth / Liebstöckel 15.00 CHF
- Tapas Intermezzo**  
Cecina de Leon (getrockneter Spanischer Rinderschinken)  
Kürbis-Blauschimmerkäse-Molotes / Knödel Taco & zerzupftes Wildschwein /  
Lauchzwiebeln / Zwetschgen Pickles 17.00 CHF





## Hauptgang

### Natura Skirt Steak Churrasco

geschmorte Tomate / rote Zwiebeln / Feigensalsa / Kürbis / Beilage nach Wahl 36.00 CHF

### Geflügelleberli-Ravioli

Holunderbeerensalsa / Macadamianussdrop / Zitronenthymian / Artischockensud / Beilage nach Wahl 30.00 CHF

### Hirschrücken

Inka Kakao / Berberitze / Sellerie / Birne / Beilage nach Wahl 42.00 CHF

### Zanderfilet

Roja-Mole / Anis / Sesam-Federkohl / Rande / Meerrettich / Beilage nach Wahl 35.00 CHF

### Wählen Sie ihre Beilage:

**Bio-Meersalz-Ofenfritten** *oder* **Knödelfläckerln**

### Kohlrabi « Cabonara » 🍌

geräuchertes Eigelb / Sommertrüffel / Kapuzinerkressepesto / Bergpfeffer 29.00 CHF

### Mais-Gnocchi 🍌

Eierschwämmli / Parmesanmilch / Andenbeerenpuder 29.00 CHF

## Dessert

### Bio Zitronentarte

Nuss-Honig / Zitronenverveine-Joghurt 9.00 CHF

### Rauchmandelpudding

Sauerrahm / Fleur de Sel 9.00 CHF

### „Bircher“-Joghurtschaum

Granola / Physalispuder / Apfel / Traube 9.00 CHF

### Fleischherkunft

Geflügelleberli	-	Schweiz
Cecina de Leon	-	Spanien
Skirt Steak Churrasco	-	Natura Rindfleisch / Metzgerei Jenzer / Arlesheim / Schweiz
Hirsch	-	EU
Wildschwein	-	ÖsterreichEU

