

KrissKross Dinner

Di-Sa, 18 Uhr bis 22.00 Uhr

Vorspeise / Zwischengang

starter / intermediate course

Burrata



Bärlauch-Hummus / Brotchips / Dörrtomaten / Holunder-Vinaigrette

Burrata / wild garlic hummus / bread chips / dried tomatoes / elder vinaigrette

15.00 CHF

Spargel-Kokosmilch-Suppe

Shiitake Pilze / Koriander / Lauchzwiebeln / gerauchter Lachs

Asparagus-coconutmilk-soup / Shiitake mushrooms / coriander / spring onions / smoked salmon

17.00 CHF

Trockenfleisch von der Furgi Alp

Spargelsalat / Gebeiztes Eigelb / Erdbeer-Basilikum-Salsa

Dried meat from the Furgi Alp / asparagus salad / cured egg yolk / strawberry-basil-salsa

17.00 CHF

Menü / menu

Burrata

Bärlauch-Hummus / Brotchips / Dörrtomaten / Holunder-Vinaigrette

Burrata / wild garlic hummus / bread chips / dried tomatoes / elder vinaigrette

«Auxerrois» Weissburgunder Kabinett

Kalkbödele, Merdingen, Deutschland, 2018

Barbarie Entenbrust (Frankreich)

Aprikosenjus / Quinoataboulé / Haselnüsse / Bio Spinat / Grapefruit / Joghurt

Duck breast "Barbarie" / apricot jus / quinoa taboulé / hazelnut / organic spinach / grapefruit / yoghurt

Roero, Matteo Correggia, Italien, 2015

Apfel Springroll / Dulce de leche / Rum-Rosinen Eis

Apple spring roll / dulce de leche / rum-raisins ice cream

Vinsanto del Chianti Classico, Vinamaggio, Italien 2011

Menü-Preis: 58.00 €
Vegi-Menü-Preis: 52.00 €

incl. Weinbegleitung (2x 1dl. + 1x 5 cl) +18.00 CHF

Unsere Salate für Geniesser / our salads for bon vivant

Blattwerk Churrasco-Hühnchen

Salat aus biologischem Anbau / Churrasco Hühnchen / frische Saisonfrüchte
Hausdressing / Mandel / Petersilie / Minze

Salad churrasco chicken / salad from organic farming / churrasco chicken / fresh seasonal fruits / house dressing / almond / parsley / mint

25.50 CHF

Blattwerk Tofu



Salat aus biologischem Anbau / mariniertes Tofu

gebratene Shii Take Pilze / Mangochutney / Sesam-Vinaigrette

Salad tofu / organic salad / marinated tofu / roasted Shii Take mushrooms / mango chutney / sesame vinaigrette

23.50 CHF

KrissKross Dinner

Di-Sa, 18 Uhr bis 22.00 Uhr

Unsere saisonalen Köstlichkeiten

Our seasonal delicacy – main course

Gegrillter Spargel



30.00 CHF

Rhabarber-Tomaten Salsa / Sauce Hollandaise / Bio Frühkartoffeln / sautierte Pilze
Grilled asparagus / rhubarb-tomatoes salsa / organic new potatoes / sauté mushroom

Bio Mangroven Gambas

38.00 CHF

Grünes Schwarzwald Curry / Kokosmilch /
Badischer Spargel / Bio Gemüse / Venere Reis / Spinat
*Organic Mangroven Prawns / Black Forest green curry / coconut milk /
German asparagus / organic vegetables / venere rice / chard*

Barbarie Entenbrust

36.00 CHF

Aprikosenjus / Quinoatabulé / Haselnüsse / Bio Spinat / Grapefruit / Joghurt
*Duck breast "Barbarie" / apricot jus / quinoa taboulé / hazelnut / organic spinach /
grapefruit / yoghurt*

Gegrilltes Freiland Secreto

34.00 CHF

Badisches Spargelgemüse / Bio Wirsing / Kartoffelgratin / Thai Basilikumjus
*Grilled Secreto of free range pork / asparagus vegetables / organic savoy /
potatoe gratin / Thai basil jus*

Natura Flankensteak (Sous vide 54°)

40.00 CHF

Gegrillter Bio-Mais / Grillgemüse / Guacamole / Gurkenrelish / Kartoffelgratin
*Natura flank steak / grilled organic corn and vegetables / guacamole /
cucumber relish / potato au gratin*

Dazu empfehlen wir:

«Auxerrois» Weissburgunder Kabinett 2018	0.1 l.	7.00 CHF
von Kalkbödele, Gebr. Mathis, Kaiserstuhl, Deutschland	0.75 l	47.00 CHF

War das alles? ...Nö!

Is that the end? ... No!

Schoggi Fondant / Orangenkompott

10.00 CHF

Chocolate Fondant / compote of orange / crumble

Apfel Springroll / Dulce de leche / Rum-Rosinenglace

12.00 CHF

Apple springroll / dulce de leche / rum-raisins ice cream

Fisch & Fleisch- / Fischherkunft – origin of fish & meat

Schweinssecreto / pork	- Natura Schweiz / natura Switzerland
Ente / Duck	- Frankreich / France
Gambas / Prwans	- Mangroven Zucht Vietnam
Trockenfleisch / dried meat	- Furgi Alp (Berner Oberland)
Gerauchter Lachs / smoked salmon	- Norwegen / Norway
Flankensteak / flank steak	- Natura Schweiz / natura Switzerland

«Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unserem Personal.»

"Information about ingredients that can cause allergies and / or other adverse reactions, you will get from our staff."