

5

# Menu

## Amuse-Bouche

Dreierlei Bruschetta  
(Trüffel, Getrocknete Tomaten, Petersilie)

**Deklaration: a, c, g, h, l**

## Vorspeise

Winterlicher Zupfsalat mit Himbeerdressing,  
Ziegenkäse-Crème-Brûlée mit Chili-Mangoconfit,  
Mille-feuille von Mostbröckli und Appenzeller Käse

**Deklaration: Pöckelsalz, a, g**

## Suppe

Feldsalaterèmesuppe mit Parmesanchip

**Deklaration: g, i**

## Hauptspeise

Mangold-Poulet-Roulade gefüllt mit  
Apfel-Cranberry-Ingwer-Chutney  
dazu Süsskartoffelstock und  
glasierte Mini-Maiskolben

**Deklaration: a, f, g**

## Dessert

Limoncello-Pannacotta,  
marmoriertes Toblerone-Mousse,  
Himbeersorbet mit Honigwaben

**Deklaration: a, c, g**

5

## Deklarationserklärung

- a Glutenthaltiges Getreide**  
Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen,  
Roggen, Gerste und Hafer
- b Krebstiere Krustentiere wie Crevetten**
- c Eier**
- d Fische**
- e Erdnüsse**
- f Sojabohnen**
- g Milch, inklusive Laktose**
- h Hartschalenobst oder Nüsse**  
Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-,  
Pecan-, Para-, Macadamia-  
oder Queenslandnüsse, Pistazien
- i Sellerie**
- j Senf**
- k Sesamsamen**
- l Schwefeldioxid und Sulfite**  
in Konzentration von mehr als 10 mg/kg,  
ausgedrückt als SO<sub>2</sub> Trockenobst,  
getrocknete Gemüse, Pilze
- m Lupinen**  
Samen, Eiweissersatz in vegetarischen  
und veganen Gerichten
- n Weichtiere**  
Schnecken, Austern, Asiatische Gewürzpasten

7

# Vegi-Menu

## Amuse-Bouche

Dreierlei Nuss-Bruschetta  
(Trüffel, Getrocknete Tomaten, Petersilie)

**Deklaration: a, c, g, l**

## Vorspeise

Winterlicher Zupfsalat mit Himbeerdressing,  
Randenfalafel mit Chili-Mangoconfit,  
Mille-feuille von Tofu und Tomatenkonfi mit Basilikum

**Deklaration: a, f**

## Suppe

Feldsalateremesuppe mit Parmesanchip

**Deklaration: g, i**

## Hauptspeise

Süßkartoffel-Gemüse-Strudel  
mit Apfel-Cranberry-Ingwer-Chutney

**Deklaration: a, g**

## Dessert

Limoncello-Pannacotta,  
marmoriertes Toblerone-Mousse,  
Himbeersorbet mit Honigwaben

**Deklaration: a, c, g**

2

## Deklarationserklärung

**a Glutenhaltiges Getreide**

Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen,  
Roggen, Gerste und Hafer

**b Krebstiere Krustentiere wie Crevetten**

**c Eier**

**d Fische**

**e Erdnüsse**

**f Sojabohnen**

**g Milch, inklusive Laktose**

**h Hartschalenobst oder Nüsse**

Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-,  
Pecan-, Para-, Macadamia-  
oder Queenslandnüsse, Pistazien

**i Sellerie**

**j Senf**

**k Sesamsamen**

**l Schwefeldioxid und Sulfite**

in Konzentration von mehr als 10 mg/kg,  
ausgedrückt als SO<sub>2</sub> Trockenobst,  
getrocknete Gemüse, Pilze

**m Lupinen**

Samen, Eiweissersatz in vegetarischen  
und veganen Gerichten

**n Weichtiere**

Schnecken, Austern, Asiatische Gewürzpasten