

## Abendmenu Dienstag | *Dinner tuesday*

### VORSPEISE | *STARTERS*

MARINIERTER SPARGEL | Rohschinken San Daniele | Pecorino | Sauerampfer  
*Marinated asparagus | raw ham San Daniele | Pecorino | sorrel*

BABY LATTICH | Schnittlauchöl | Pankocrumble | Eigelb | Pecorino  
*Baby lettuce | chive oil | Panko crumble | egg yolk | Pecorino*

### ZWISCHENGANG | *INTERMEDIATE COURSE*

JAIPUR CURRY – KOKOSSUPPE | Kefen | Mais  
*Jaipur curry coconut soup | sugar pea | corn*

SOJAMILCH-BEEREN-SMOOTHIE | Baumnüsse  
*Soy milk berry smoothie | walnut*

### HAUPTGANG | *MAIN COURSE*

GLASIERTE KALBSHAXE | Trüffeljus | Zwiebelgewächse | Amaranth  
*Glaced veal knuckle | truffle jus | onions | amaranth*

SAIBLINGSFILLET | Salzzitronen - Beurre Blanc | Zwiebelgewächse | Amaranth  
*Char filet | salty lemon Beurre blanc | onions | amaranth*

LANDEI AUS FAULENSEE 1h 64,2°C | Kartoffelschaum | Portulak | Blumenkohl  
*Bernese egg 1h 64,2°C | potato foam | purslane | cauliflower*

### DESSERT

FELCHLIN SCHOKOLADE | Kalamansi | geröstete Banane  
*Chocolate by Felchlin | Kalamansi | roasted banana*

KOKOSNUSS-SORBET  
*Coconut sorbet*

KÄSE-TRILOGIE AUS DEM JUMI-VERSUM | Früchtebrot | Feigensenf  
*Cheese trilogy from the Jumi-verse | fruit bread | fig mustard*