

RESTAURANT
Cabrio

Entdecken.
Geniessen.
Erinnern.

Vorspeisen

Nüsslisalat mit süß-sauren Kürbiskugeln

Radieschen, Granatapfelkerne, Randen-Gel,
Kerbel, Kräuter-Olivenöl, Balsamico aus dem Holzfass

16.-

Gemischter saisonaler Blattsalat

Frisée, Rucola, Tomatenmousse, gepuffter Quinoa,
Randen- und Mango-Gel, Basilikum, Sellerie-Apfel-Vanille-Vinaigrette

18.-

Avocadotatar

Granatapfelkerne, rote und weisse Grapefruitfilets,
Olivenöl, Yuzu, Kerbel, Sakura-Kresse

23.-

Suppen

Steinpilzconsommé

Wurzelgemüse, Schnittlauch, Safranraviolini mit Ricotta

14.-

Weisse Tomatencrèmesuppe

Kräuteröl, Olivenölkaviar, Basilikum

16.-

Pasta und Risotto

Spaghetti Mediterran

Handgefertigte Spaghetti, Chili, Knoblauch, Petersilie

23.-

Safranrisotto

Ringelbeete, Zitrusfrüchte, Yuzu-Gel, Affilla Cress

28.-

Hauptgänge

Rotes Thai-Gemüsecurry

Bio-Tofu, Pilze, Asia-Gemüse, gedämpfter Reis

36.-

Chicorée-Schnitte mit Ziegenkäse

Safrangnocchi, Mimolette-Espuma, Fenchelsalat, Kräuterseitling

34.-

Deklaration

Backwaren Schweiz, Belgien, Frankreich