

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 Tomatencremesuppe

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