

# Chefs Playground

## Ein freier Raum für unsere KöchInnen!

Die Gerichte auf dieser Karte sind eine Spielwiese für unsere Küchencrew. Hier blickt das Team über den Tellerrand hinaus und entwirft jeden Monat neue Gerichte am Puls der Zeit. Immer saisonal und oft mit regionalen Produkten.

*A free space for our chefs!*

*The dishes on this menu are a playground for our kitchen team. The team thinks outside the box and creates new dishes relied to trends every month freshly. Always seasonal and often with regional products.*

Un espace libre pour nos chefs!

Les plats de cette carte sont un terrain de jeu pour notre équipe de cuisine. L'équipe voit plus loin que le bout de son nez et conçoit chaque mois de nouveaux plats dans l'air du temps. Toujours de saison et souvent avec des produits régionaux.

<b>Feige ©Lara</b> <sup>A,G,H,V</sup> Käse   Birne <i>Fig   cheese   pear</i> Lâche   fromage   poire	15
<b>Roulade ©Gergö</b> <sup>D,G</sup> Zander   Grüntee   Rande   Traube   Kürbis   Spinat <i>Pikeperch   green tea   beetroot   grape   pumpkin   spinach</i> Sandre   thé vert   betterave   raisin   potiron   épinard	19
<b>Geflügel ©Matthias</b> <sup>A,F,H,L,M,O</sup> Entenkeule   Rotkraut   Dauphin Kartoffel   Marroni   Thymian Jus <i>Duck leg   red cabbage   dauphin potato   chestnut   thyme jus</i> Cuisse de canard   chou rouge   pommes dauphine   marrons   jus de thym	37
<b>Fisch ©Bence</b> <sup>H,D,G,L,O</sup> Wels   Fenchel   Polenta Espuma   Buchweizen <i>Catfish   fennel   polenta espuma   buckwheat</i> Silure   fenouil   espuma de polenta   sarrasin	29
<b>Gemüse ©Kateryna</b> <sup>G,H,V</sup> Süsskartoffel   Wirz   Frischkäse   Walnuss <i>Sweet potato   cabbage   cream cheese   walnut</i> Patate douce   chou frisé   fromage frais   noix	22
<b>Glace ©Max</b> <sup>A,C,G,H,O,V</sup> Steinpilz   Tonkabohne   Karotten-Profiterol   Sauerkirsch   Rosmarin <i>Ice cream   boletus   tonka bean   carrot profiterol   cherry   rosemary</i> Glace   bolets   fèves Tonka   profiterole aux carottes   griottier   romarin	16

Herkunft tierischer Produkte / *Origin of animal products* / Origine des produits animaux

*Wels: Deutschland / Catfish: Germany / Silure Allemagne*

*Zander: Schweiz / Zander: Switzerland / Sandre : Suisse*

*Entel: Schweiz / Duck: Switzerland / Cuisse de canard: Suisse*

Legende der Allergene / *Description of allergens* / Légende des allergènes

A – Glutenhaltiges Getreide / *gluten* / céréales contenant du gluten

B – Krustentiere / *crustaceans* / crustacés

C – Ei / *egg* / œuf

D – Fisch / *fish* / poisson

E – Erdnuss / *peanut* / cacahuète

F – Soja / *soy* / soja

G – Milch, Laktose / *milk, lactose* / lait, lactose

H – Schalenfrüchte und Nüsse / *nuts* / noix

L – Sellerie / *celery* / céleri

M – Senf / *mustard* / moutarde

N – Sesam / *sesame* / sésame

O – Sulfite / *sulphites* / sulfites

R – Weichtiere / *molluscs* / mollusques

V – Vegetarisch / *vegetarian* / végétarien

VE – Vegan / *vegan* / végétalien

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt/ *All prices incl. 8.1% VAT*/ Tous les prix en CHF incl. 8.1% TVA