

ELSIE'S CHEF TABLE

17+18 / 24+25 Februar
3+4 März 2025

by Lukas

1. GANG

Jakobsmuschel

Brokkoli | Trüffel | Blumenkohl

2. GANG

Scampi

Kokos | Koriander | Tapioka

3. GANG

Schweinebauch

Sauerkraut | Apfel | Zwiebel

4. GANG

Tonka

Randen | Kaffee

Menü CHF 105.00

Menü mit Weinbegleitung CHF 160.00



ELSIE'S CHEF TABLE

17+18 / 24+25 February
3+4 March 2025

by Lukas

1. COURSE

Scallop

Broccoli | Truffle | Cauliflower

2. COURSE

Scampi

Coconut | Coriander | Tapioca

3. COURSE

Pork Belly

Sauerkraut | Apple | Onion

4. COURSE

Tonka

Beetroot | Coffee

Menu CHF 105.00
Menu with wine pairing CHF 160.00



ELSIE'S CHEF TABLE

17+18 / 24+25 Février

3+4 Mars 2025

by Lukas

1. PLAT

Coquille Saint-Jacques

Brocoli | Truffe | Chou-fleur

2. PLAT

Langoustine

Noix de coco | Coriandre | Tapioca

3. PLAT

Poitrine de porc

Choucroute | Pomme | Oignon

4. PLAT

Tonka

Betterave | Café

Menu CHF 105.00

Menu avec

accompagnement de vin CHF 160.00

