

ELSIE'S CHEF TABLE

10+11 / 17+18 / 24+25 März 2025

by Lukas

1. GANG

Miso

Shiitake | Schnittlauch | Zitrone

2. GANG

Thunfisch

Knochenmark | Wasabi | Avocado

3. GANG

Wolfsbarsch

Sepia | Mango | Brokkoli

4. GANG

Gurke

Bohnen | Minze

Menü CHF 105.00

Menü mit Weinbegleitung CHF 160.00



ELSIE'S CHEF TABLE

10+11 / 17+18 / 24+25 March 2025

by Lukas

1. COURSE

Miso

Shiitake | Chives | Lemon

2. COURSE

Tuna

Bone Marrow | Wasabi | Avocado

3. COURSE

Sea Bass

Cuttlefish | Mango | Broccoli

4. COURSE

Cucumber

Beans | Mint

Menu CHF 105.00

Menu with wine pairing CHF 160.00



ELSIE'S CHEF TABLE

10+11 / 17+18 / 24+25 Mars 2025

by Lukas

1. PLAT

Miso

Shiitake | Ciboulette | Citron

2. PLAT

Thon

Moelle osseuse | Wasabi | Avocat

3. PLAT

Loupe de mer

Seiche | Mangue | Brocoli

4. PLAT

Concombre

Haricots | Menthe

Menu CHF 105.00

Menu avec

accompagnement de vin CHF 160.00

