

ELSIE'S CHEF TABLE

31 März + 1 April / 7+8 April 2025

by Lukas

1. GANG

Lachs

Roggen | Karotten | Schnittlauch

2. GANG

Schnecken

Bärlauch | Spargeln | Kräuter-Seitling

3. GANG

Kalb

Preiselbeeren | Karoffeln | Morcheln

4. GANG

Birne

Karamell | Haselnuss

Menü CHF 105.00

Menü mit Weinbegleitung CHF 160.00



ELSIE'S CHEF TABLE

31 March + 1 April / 7+8 April 2025

by Lukas

1. COURSE

Salmon

Rye | Carrots | Chives

2. COURSE

Snails

Wild Garlic | Asparagus | King trumpet mushroom

3. COURSE

Veal

Cranberries | Potatoes | Morel mushroom

4. COURSE

Pear

Caramel | Hazelnut

Menu CHF 105.00

Menu with wine pairing CHF 160.00



ELSIE'S CHEF TABLE

31 Mars + 1 avril / 7+8 Avril 2025

by Lukas

1. PLAT

Saumon

Seigle | Carottes | Ciboulette

2. PLAT

Escargots

Ail des ours | Asperges | Pleurote du panicaut

3. PLAT

Veau

Airelles | Pommes de terre | Morilles

4. PLAT

Poire

Caramel | Noisette

Menu CHF 105.00

Menu avec

accompagnement de vin CHF 160.00

