

ELSIE'S CHEF TABLE

6+7 / 13+14 / 20+21 Januar 2025

by Lukas

1. GANG

Kürbis

Kerbel | Kokos | Bique

2. GANG

Ente

Papaya | Hoisin | Erdnüsse

3. GANG

„Luma“ Schwein

Birne | Karotten | Sauerkraut

4. GANG

Pavlova

Feigen | Nüsse

Menü CHF 105.00

Menü mit Weinbegleitung CHF 160.00



ELSIE'S CHEF TABLE

6+7 / 13+14 / 20+21 January 2025

by Lukas

1. COURSE

Pumpkin

Chervil | Coconut | Bisque

2. COURSE

Duck

Papaya | Hoisin | Peanuts

3. COURSE

„Luma“ Pork

Pear | Carrots | Sauerkraut

4. COURSE

Pavlova

Figs | Nuts

Menu CHF 105.00

Menu with wine pairing CHF 160.00



ELSIE'S CHEF TABLE

6+7 / 13+14 / 20+21 Janvier 2025

by Lukas

1. PLAT

Potiron

Cerfeuil | Noix de coco | Bisque

2. PLAT

Canard

Papaye | Hoisin | Cacahuètes

3. PLAT

Porc „Luma“

Poire | Carottes | Choucroute

4. PLAT

Pavlova

Figues | Noix

Menu CHF 105.00

Menu avec
accompagnement de vin CHF 160.00

