

ELSIE'S CHEF TABLE

16+17 / 23+24 Februar | 2+3 März

by Lukas

1. GANG

Jakobsmuscheln

Blumenkohl | Trüffel | Brokkoli

2. GANG

Kokosnuss

Shrimps | Koriander | Limette

3. GANG

Poulet

Kimchi | Kartoffel | Sellerie

4. GANG

Gurkensorbet

Haselnuss | Bohnen

Menü CHF 105.00

Menü mit Weinbegleitung CHF 160.00



ELSIE'S CHEF TABLE

16+17 / 23+24 February | 2+3 March

by Lukas

1. COURSE

Scallops

Cauliflower | Truffle | Broccoli

2. COURSE

Coconut

Shrimps | Coriander | Lime

3. COURSE

Chicken

Kimchi | Potato | Celery

4. COURSE

Cucumber Sorbet

Hazelnut | Beans

Menu CHF 105.00

Menu with wine pairing CHF 160.00



ELSIE'S CHEF TABLE

16+17 / 23+24 février | 2+3 mars

by Lukas

1. PLAT

Saint-Jacques

Chou-fleur | Truffe | Brocoli

2. PLAT

Noix de coco

Crevettes | Coriandre | Citron vert

3. PLAT

Poulet

Kimchi | Pomme de terre | Céleri

4. PLAT

Sorbet au concombre

Noisette | Haricots

Menu CHF 105.00

Menu avec

accompagnement de vin CHF 160.00

