

ELSIE'S CHEF TABLE

26+27 Januar | 2+3 / 9+10 Februar

by Lukas

1. GANG

Zander

Sauerkraut | Apfel | Dill

2. GANG

Ei

Parmesan | Tomate | Schnittlauch

3. GANG

Kalbsflank

Risotto | Randen | Haselnuss

4. GANG

Crème brûlée

Zitrone | Ingwer

Menü CHF 105.00

Menü mit Weinbegleitung CHF 160.00

ELSIE'S CHEF TABLE

26+27 January | 2+3 / 9+10 February

by Lukas

1. COURSE

Pikeperch

Sauerkraut | Apple | Dill

2. COURSE

Egg

Parmesan | Tomato | Chives

3. COURSE

Veal Flank

Risotto | Beetroot | Hazelnut

4. COURSE

Crème brûlée

Lemon | Ginger

Menu CHF 105.00

Menu with wine pairing CHF 160.00

ELSIE'S CHEF TABLE

6+27 janvier | 2+3 / 9+10 février

by Lukas

1. PLAT

Sandre

Choucroute | Pomme | Aneth

2. PLAT

Œuf

Parmesan | Tomate | Ciboulette

3. PLAT

Flanchet de veau

Risotto | Betterave | Noisette

4. PLAT

Crème brûlée

Citron | Gingembre

Menu CHF 105.00

Menu avec

accompagnement de vin CHF 160.00