

## MENU «VEGAN»

August 2018

Bunter Salat von Hämiker Tomaten mit gerösteten Pinienkernen  
an Zitronen Tahiti Vanille Vinaigrette

Ceviche vom Seiden Tofu mit falschem Kaviar  
auf Avocado und Gurken Variation

Ravioli von Kohlrabi mit Cashewnuss Ricotta  
im Schnittlauch Fond

Der erste Sellerie mit eingelegten Aprikosen aus dem Wallis  
mit gebratenen Steinpilzen an Stangensellerie Jus

Süppchen vom weissen Pfirsich und Champagner  
mit Sommerbeeren und Himbeer Sorbet

komplett 145

4 Gänge 130