

de MATOS

Restaurant

Menü

CHF 148 pro Person

Brot & Butter | Gilda | gefüllte Eier | Cecina |
Montadito mit Königskrabbe | Sardine & Kimchi

Kohlrabi | Ricotta | Wasserkresse | Myoga

Jakobsmuschel | fermentierte Tomate |
Chasselas Traube | Wasabino

Lachsforelle | Mandel | Krautstil | Sakura beurre blanc |
Forellen Rogen

Wachtel | Banane | wilder Broccoli | Sauerteig

- zusätzlicher Gang: Wagyu 60g | schwarzes Knoblauch Koshō |
Molke Koji Beurre blanc | Buchweizen CHF 45

Rüebli Thai Tee Glace | Kamille Crema Catalana
Espuma | kandierte Rüebli | Castelfranco



Kleines Menü

CHF 124 pro Person

Brot & Butter | Gilda | Montadito mit Königskrabbe

Kohlrabi | Ricotta | Wasserkresse | Myoga

Lachsforelle | Mandel | Krautstil | Sakura beurre blanc |
Forellen Rogen

Wachtel | Banane | wilder Broccoli | Sauerteig

- zusätzlicher Gang: Wagyu 60g | schwarzes Knoblauch Kosho |
Molke Koji Beurre blanc | Buchweizen CHF 45

Rüebli Thai Tee Glace | Kamille Crema Catalana
Espuma | kandierte Rüebli | Castelfranco

Extra

Weinbegleitung (5 Glas 6 Glas)	CHF 70 82
Getränkebegleitung (alkoholfrei)	CHF 66
Cecina 50g	CHF 28
Brot	CHF 8
Käse	CHF 19

alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

gerne geben wir Auskunft über Allergene

Brot CH | Königskrabbe IDN | Jakobsmuschel JPN | Sardinien & Cecina ESP |

Lachsforelle DNK | Wachtel FR | Wagyu JPN