

LITERATUR-DINNER

am 01.Mai 2026

um 18:30 Uhr

5-GÄNGE DEGUSTATIONSMENÜ FISCH

1. GANG

- **«Pan de Elote con atún»**, hausgemachtes Maisbrötchen belegt mit mariniertem rohen Thunfisch, Sprossen, Jalapeño-Mayonnaise *glutenfrei*

2. GANG

- **«Taco con Pato»**, hausgemachte Maistortilla belegt mit marinierten Entenbrustwürfelchen (F), Koriander, Zwiebeln, Avocadocrème *glutenfrei*

3. GANG

- **«Tartar de aguacate con camarón»**, Avocado, Mango, Gurke, Quinoa mit Black Tiger Krevette, Mango-Mayonnaise, *glutenfrei*

4. GANG

- **«Rodaballo en salsa de espinacas»**, Steinbuttfilet an cremiger Spinat Salsa, dazu mex. Reis *glutenfrei*

DESSERT

- **«Cocada»**, Kokosnussbiscuit an Sabayon, getrocknete Ananasstückchen, Passionsfrucht und Kokosglace *glutenfrei*

5-GÄNGE DEGUSTATIONSMENÜ VEGI

1. GANG

- **«Pan de Elote con betabel»**, hausgemachtes Maisbrötchen belegt mit mariniertem Randen, Sprossen, Jalapeño-Mayonnaise *glutenfrei*

2. GANG

- **«Taco con Hongos»**, hausgemachte Maistortilla belegt mit marinierten gemischten Pilzen, Koriander, Zwiebeln, Avocadocrème *glutenfrei*

3. GANG

- **«Tartar de aguacate»**, Avocado, Mango, Gurke, Quinoa und Mango-Mayonnaise, *glutenfrei*

4. GANG

- **«Chile relleno con ricota»**, Chili-Poblano gefüllt mit Ricotta Käse, an cremiger Spinat Salsa, dazu mex. Reis *glutenfrei*

DESSERT

- **«Cocada»**, Kokusnussbiscuit an Sabayon, getrocknete Ananasstückchen, Passionsfrucht und Kokosglace *glutenfrei*



5-GÄNGE DEGUSTATIONSMENÜ FLEISCH

1. GANG

- **«Pan de Elote con betabel»**, hausgemachtes Maisbrötchen belegt mit mariniertem Randen, Sprossen, Jalapeño-Mayonnaise *glutenfrei*

2. GANG

- **«Taco con Pato»**, hausgemachte Maistortilla belegt mit marinierten Entenbrustwürfelchen (F), Koriander, Zwiebeln, Avocadocrème *glutenfrei*

3. GANG

- **«Tartar de aguacate»**, Avocado, Mango, Gurke, Quinoa und Mango-Mayonnaise, *glutenfrei*

4. GANG

- **«La Carne»**, Angus Rindsfilet (CH), an Gravy Sauce aus Chilis und Rotwein, dazu Saisonpüree *glutenfrei*

DESSERT

- **«Cocada»**, Kokusnussbiscuit an Sabayon, getrocknete Ananasstückchen, Passionsfrucht und Kokosglace *glutenfrei*

PREIS MENÜ FISCH: CHF 79.00

PREIS MENÜ VEGI: CHF 69.00

PREIS MENÜ FLEISCH: CHF 83.00

Preise pro Person exkl. Getränke (stilles Wasser inkl.)

Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1 % MwSt

Anzahl Personen 24h vorher bestätigen, bei Nicht Erscheinen der bestätigten Personenanzahl wird der Menüpreis der fehlenden Person verrechnet.