



Menu

“SEEDS”
Yangon Myanmar

FELIX EPPISER

Mariniertes, geräuchertes Lachs Medaillon aus Lostallo

Agrumen, Ingwer, Kaffir-Limone, Gurke
Fermentierte Teeblätter aus Myanmar

*

“Decomposed Sarawak Laksa”

Riesencrevette, Poularde, Sarawak Laksa, Kalamansi

*

Crepes von der geschmorten Ente

Yuzu, Sojasauce, Zitronengras, Miso Paste

*

Im Ofen gebratenes Ambassador Lammrückenfilet

Indisches Tandoori, rote Linsen, Ananas, Koriander, Joghurt

*

Kokosnuss Schaum

“Jaggery”, Felchlin Schokolade, Chili
Karamellisierte Banane

2 Gänge CHF 60 / 3 Gänge CHF 90 / 4 Gänge CHF 115 / 5 Gänge CHF 130



Menu

“SEEDS”
Yangon Myammar

FELIX EPPISER

Marinated, smoked salmon medallion from Lostallo
Citrus, ginger, kaffir lime, cucumber Fermented tea leaves from Myanmar

*

“Decomposed Sarawak Laksa”
Giant shrimp, chicken, Sarawak Laksa, Kalamansi

*

Crepes with braised duck
Yuzu, soy sauce, lemongrass, miso paste

*

Oven-roasted Ambassador lamb loin
Indian tandoori, red lentils, pineapple, coriander, yogurt

*

Coconut foam
"Jaggery", Felchlin chocolate, chili Caramelized banana

2 Courses CHF 60 / 3 Courses CHF 90 / 4 Courses CHF 115 / 5 Courses CHF 130