

Bergkäse & Majoran
Pastinake & Leinsamen
Schwarzwurzel & Wachholder

CREVETTE Kürbis & Grünkohl
SELLERIE Apfel & Sonnenblumenkerne
WILDSCHWEIN•• Karotte & Waldpilz
HIRSCH Rote Beete & Rotkraut
RÄUCHERLI• Quitte & Birne
MARONE Pflaume & Haselnuss

Braune Butter

4 Gang 89€	4 Weine 55€	4 Säfte 42€
5 Gang• 105€	5 Weine 65€	5 Säfte 49€
6 Gang•• 120€	6 Weine 75€	6 Säfte 55€

Die Kochkunst der Traube Blansingen wird vom Wechsel der Jahreszeiten und der Interpretation der Elemente der Natur bestimmt. Das Menü basiert auf natürlich gewachsenen Rohstoffen, im Wald gesammelten Produkten und konservierten Lebensmitteln aus den vorherigen Jahreszeiten. Unser Ziel ist es, die Energie dieser Zutaten einfach und natürlich jedem Gast weiterzugeben. Das Menü ist eine harmonische Abfolge von Temperaturen, Texturen und Geschmackserlebnissen.