

Drei Stuben

Sake-Flight

Geniessen Sie die Kombination von kreativer, moderner Küche und dem fernöstlichem Klassiker „Sake“. In Zusammenarbeit mit Marc Nydegger von shizuku haben wir Ihnen ein 4- Gang Degustationsmenü zusammengestellt.
Lassen Sie sich Überraschen

Rosa gebratene Entenbrust mit Wildreis, gelbem Frisée und Cranberrysauce
dazu

Inatahime Goriki

Erfrischend, Marzipan, Banane

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit geschmortem Kalbskopfbäggli
dazu

Nouvelle

Cremig, Muskat, Meringue

Lammrack unter einer Kräuterkruste mit Trompetenpilzen,
Favabohnen und Thymianpolenta
dazu

Daiginjo Hiyashibori

Vielschichtig, Kakao, Moos

Lebkuchentiramisu mit Rotweibirnen und Karamellglacé
dazu

Shirayuki Edo Genroku

Kräftig, Schokolade, Lindenblüte

Menü 4 Gänge 89.00 CHF

inkl. Sakebegleitung 99.00 CHF

Inatahime Goriki	CHF 6.00 je 5cl
Nouvelle	CHF 7.50 je 5cl
Daiginjo Hiyashibori	CHF 7.50 je 5cl
Kuriyazake	CHF 8.00 je 5cl
Shirayuki Edo Genroku	CHF 8.50 je 5cl



shizuku

a drop of Japan
www.shizuku.ch

Mir wünsch en Guete!
Selbstverständlich dürfen Sie sich auch
aus unserer à la Carte Speisekarte verwöhnen lassen.