

Ceviche – Klassiker aus Lateinamerika: Traditionell roher Fisch / Meeresfrüchte mit frischer Limette mariniert.

GOURMETBAR

by NOVOTEL

SOMMERMENÜ

Teriyaki – Japanische Marinade aus Sojasauce, Reiswein & Zucker. Süß, würzig, glänzend.

VORSPEISEN

- Gelbe Gazpacho** 14
aus Tomaten und Pfirsich
mit limettenmarinierter Garnele & Basilikumöl
- RindsCarpaccio** 22
mit Sommertrüffel
Rucola, Sbrinz-Späne, reduzierte Balsamico-Tropfen
- AvocadoMangoCeviche** 16
mit roter Zwiebel, Limette, mildem Chili und knusprigen Maisscheiben
- ThunfischTataki** 21
mit Lemon-Pepper-Marinade, Wakame- & Daikon-Salat, asiatischer Vinaigrette & Batata-Palha

Batata-Palha – Knusprige, brasilianische Kartoffelstäbchen. Die etwas andere Knabbererei.

Trofie – Traditionelle Pasta aus Ligurien, ideal für Pesto. Rustikal, handgedreht, mit besonderem Biss.

PASTA, GNOCCHI & RISOTTO

- Trofie** 26
mit Bärlauch & gerösteten Mandeln
confierte Kirschtomaten und Ziegenricotta
- KartoffelGnocchi** 26
mit süßer Maiscreme & Thymian
gebratene Pilze, Zwiebelpulver und Estragonöl
- ZitronenGarnelenRisotto** 32
mit geklärter Butter verfeinert, Zitronenzeste & rosa Pfeffer

HAUPTGERICHTE

 **Verbene Eisenkraut**

- Wolfsbarschfilet** 42
in Kartoffelkruste mit Verbene
Zucchini-creme, Fenchel-Apfel-Salat, saisonales Gemüse
- Freilandhähnchen** 36
mit Rosmarin & Zitrone
Gemüse-Couscous, leichter Joghurt & Minze
- Kaltes Roastbeef** 38
mit grobkörnigem Pfeffer & Bratensauce
Meerrettichcreme, jungen Kartoffeln, Spinatsalat & frischen Erbsen
- TeriyakiAuberginenBao** 38
marinierter Rosenkohl, Miso-Mayonnaise & frischer Koriander
- FalafelBowl** 30
Rote-Beete-Hummus, knackiges Gemüse, Zitronen-Bulgur & Tahina
- RindsTagliata mit Alpenkräutern** 43
Wildkräutersalat, gebratenen Pilzen, Portweinsauce und Feigen
- GourmetBurger mit Pommes** 32
180g Schweizer Rindfleisch, karamalisierte Zwiebeln, schwarze Knoblauch-Aioli, Berner Käse, Friséesalat, marinierte Tomate, hausgemachtes Brioche

SALATE

- „Alte Tomate“** 22
Salat aus alten Tomatensorten & geräuchertem Burrata
mit confierten Kirschtomaten und Ziegenricotta
- „Knackiger Fenchel“** 20
Salat von Fenchel, Heidelbeer & Nuss
Himbeer-Dressing, frische Sprossen, Wildkräutermix

Tahina – Sesampaste aus Nordafrika & dem Mittelmeerraum. Köstlich, vegan, glutenfrei, nährstoffreich!

DESSERT

- HimbeerBasilikumSorbet** 12
mit Pistaziencrumble & Zitronenzeste
- JoghurtSemifreddo** 13
mit Aprikosencoulis
begleitet von Maiskek & essbaren Blüten
- SchokoKokosKuchen** 12
mit Zartbitterganache, geraspelter Kokosnuss & Mangosauce

Eine Übersicht über die enthaltenen Allergene erhalten Sie auf Anfrage. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

 **vegan**

