

- Vorspeise -

**Label Rouge Wildlachs**

Granny Smith | Kren | Wildkräuter | Zitronengras

***Label Rouge Wild salmon***

*Granny Smith | horseradish | wild herbs | lemongrass*

18

**Tartar<sup>3</sup>**

Bio-Rind | Almkalb | Avocado | Feige | Wachtelei | Pumpernickel

***Tartar<sup>3</sup>***

*Organic beef | local veal | avocado | fig | quail egg | "pumpernickel"*

21

- Suppe -

**Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis**

Kokosnuss | Ingwer | Chili | Jacobsmuschel

***Cream soup of Hokkaido pumpkin***

*Coconut | ginger | chili | scallop*

13

**Consomme vom Bio-Rind**

Ravioli | Steinpilz | Frischkäse

***Consomme of organic beef***

*Ravioli | Porcini mushroom | Cream cheese*

15

- Fondue Zenzis Stube -

ab 2 Personen

**Kas Fondue**

Zenzis Käsemischung | La Ratte Kartoffel | Bauernbrot | Früchte  
winterliche Blattsalate | Preiselbeeren | Walnüsse

**Cheese Fondue**

*Zenzi's cheese mix | La Ratte potato | farmers bread | fruit | winter leaf salads  
cranberries | walnuts*

mit Speck  
*with bacon*

mit Röstzwiebel  
*with fried onion*

mit Trüffel 8 pro Gramm  
*with truffle 8 per gram*

49 p.P.

**Fondue Chinoise**

Rinder Consommé | 200g Bio Rind | buntes Gemüse | Pommes Frites  
winterliche Blattsalate | hausgemachte Dips

***Fondue Chinoise***

*Beef consommé | 200g organic beef | colourful vegetables | French fries  
winter leaf salads | homemade dips*

mit Rotwein  
*with red wine*

mit Weißwein  
*with white wine*

mit Sherry  
*with Sherry*

59 p.P.

- Dessert -

**Kaiserschmarren**

Apfelmus | Zwetschgenröster

***Kaiserschmarren***

*Apple | Plum roaster*

16

**Vanille Crème Brûlée**

Crumble | Heidelbeersorbet

***Vanilla Crème Brûlée***

*Crumble | Blueberry sorbet*

15

**ARPURIA Winterbowl**

Griechischer Joghurt | Granola | Zimt | Cranberry | Birne

***ARPURIA Winterbowl***

*Greek yoghurt | granola | cinnamon | cranberry | pear*

12

**Hausgemachtes Eis und Sorbet**

*Homemade ice cream and sorbet*