

DINNER



DINNER

Freitag und Samstag Abend, überraschen wir dich mit einem saisonalen und frisch zubereiteten Menü. Dabei sind uns Geschmack, Vielfalt und Terroir, enorm wichtig.

Eine **Reservation** ist für Freitag & Samstag Abend zwingend notwendig

Gerne würden wir folgende Punkte von dir wissen:

- **Lebensmittelallergien/Unverträglichkeiten**

Falls du an Glutenintoleranz leidest, können wir leider keine Spuren von Gluten ausschliessen.

Zudem kann das Menü vegetarisch ausgewählt werden. Die Vegane Küche, welche wir sehr schätzen und mögen, ist jedoch nicht in unserem Standard Programm.

WICHTIG:

Falls du später als 24h vor deiner Reservation stornieren musst, wird dir ein Unkostenbeitrag von CHF 50 pro Person verrechnet.

Saisonales Überraschungs Dinner CHF 115

Wein- oder nicht alkoholische Getränkebegleitung + CHF 10 pro Glas

Wir arbeiten mit Produkten aus der Region. Da wir auch gerne Spezialitäten aus anderen Regionen und Ländern präsentieren, ist uns wichtig, dass unsere Partner einen persönlichen Bezug zum Produzenten pflegen und die Herkunft sowie Haltung / Pflege des Naturprodukts kennen.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Alkoholische Getränke dürfen an Jugendliche unter 16 Jahren und gebranntes Wasser an Jugendliche unter 18 Jahren, nicht abgegeben werden.

**GIA
NNI**
GENUSSATELIER