GROSSE AROMENREISE

4 GANG 218 | 6 GANG 248 | 8 GANG 268
inkl. Dessert

snacks

amuse bouche

brotzeit

UNVERHOFFT KOMMT OFT Thunfisch | Sudachi | Gurke | Kaviar

PINCHO DEL NORTE Jakobsmuschel | Blutwurst | Salzwiesenkräuter | Apfelcider

DIESMAL SAFTIG Hummer | Brathähnchen | Anna-Kartoffel | Spitzpaprika

DAS WÄRMSTE JÄCKCHEN IST DAS COGNÄCKCHEN Perlhuhn | Pilze | Cognac | Kampot-Pfeffer

MIT UNS IST GUT KIRSCHEN ESSEN Reh | Eiskirsche | Beete | Anis

FAMILY MEAL Lamm | Dost | Tomberry | Bloody Marry

RESTEGLÜCK Dannwischer 12 Monate | Friesisch Blue | Zwiebelgewächse | Honig

DIE REISE IST DAS ZIEL Steinobst | Mandel | Lavendel | Zitrusfrüchte

petit fours

Felix Gabel und sein Team laden auf eine grosse
Aromenreise durch die Welt der Nordic Fusion ein.
Erleben Sie international inspirierte Kreationen
– verfeinert mit regionalen Aromen.

alle Preise in EURO inkl. MwSt.

GROSSE WEINREISE

4 GLAS 55 | 6 GLAS 85 | 8 GLAS 110

DASSAI 45 Junmai Daiginjo Sake | Dassai | Yamaguchi

2023 ALVARINHO RESERVA | Quinta do Soalheiro | Minho

2024 BERNKASTELER BADSTUBE Riesling | Wwe. Dr. H. Thanisch-Erben Thanisch | Mosel

2024 ROYAL Chardonnay | von Winning | Pfalz

2020 MORGON Gamay | Julien Sunier | Beaujolais

2015 CUVÉE DES CADETTES Châteauneuf-du-Pape | Château La Nerthe | Rhône

2009 COLHEITA Portwein | Niepoort | Douro

2025 BRACHETTO D'AQUI Braida | Piemont

Sommelier Jan Ziola und das Team des KAI3 freuen sich Ihre Aromenreise
mit den passenden Weinen begleiten zu dürfen.
Neben der grossen Weinreise können Sie einen Ausflug in unsere Weinliste wagen -
hier erwarten Sie mehr als 800 verschiedene Weine.