

4-HANDS DINNER MIT MOSES & SVEN

1001 AROMEN REISE

MEZZE BY MOSES CEYLAN

Rosé de Libanon | Hummus | Baharat | Rosenessenz
Baba Ganoush | Aubergine | geröstete Pinienkerne | Granatapfel
Gegrilltes Zatar Brot

APERO SNACKS BY SVEN VOGELSANGER

Tatar vom Black Angus Rind im Carpaccio Mantel | Sommertrüffel | Rettich | Senf
Gambero Rosso | Salzzitrone | grüne Spargeln | Gambero Nage

INSPIRIERT VON MAMA'S CIGKÖFTE BY MOSES CEYLAN

Hartweizen Tatar | Rande | Meerrettich Ayran | Kohlrabi

WEISSE SPARGEL VELOUTE BY SVEN VOGELSANGER

Jakobsmuschel | Waldbeeren | Rosa Pfeffer

HEIMISCHE FORELLE „ARAMÄISCHE ART“ BY MOSES CEYLAN

Zitronenvinaigrette | Kaviar | Kräuteremulsion

HUMMER RAVIOLI BY SVEN VOGELSANGER

Limette | Bisque | Kerbel

BLACK ANGUS RIND VOM SONDERHOF APPENZEL BY SVEN VOGELSANGER

Geschmorte Brust | Dry Aged Filet vom Grill
Erbsen | Minze | Fermentierten Knoblauch

CEYLAN'S KEBAB TELLER BY MOSES CEYLAN

Poulet | Coban Salat | Cacik Sauce | souffliertes Fladenbrot

CAY HEISSGETRÄNK DER OSMANEN BY MOSES CEYLAN

Pilzconsommé | Schwarztee | Petersilie

MEDITERRANE ERDBEEREN BY SVEN VOGELSANGER

Burrata | Basilikum | Erdbeeren

CHF 248 pro Person inkl. Mineralwasser, Kaffee und Tee.

Wein wird nach Konsumation verrechnet.

