



HOPFEN & MALZ

FOOD-PAIRING TAVOLATA MIT SUSANNE UND SUSANNE

MENU 25.03.2022

- **Datteln V ohne Speck**
Mit Ziegenfrischkäse, Honig, Thymian im Knusprigen Appenzeller Braumeister Speckmantel
- **Summerrolls**
mit geschmorter Aubergine, geröstete Erdnüsse, Harissa Koriander & Minze
- **Kräutersalat mit Sprossen**
Frische Knackige Salate & Kräuter, Dressing mit Tannenschösslihonig, Flûte aus Butterblättereig
- **Gebeizte Lachsforelle (Bio, Felix Heusser Ottikon) / Stracchiatella Idea Salentina, Kempththal**
gepickelte Zwiebelringe, Carpaccio von 3-erlei Randen, Dill, Dillöl, Pumpernickelbrösel geröstet
- **Saibling (Felix Heusser, Ottikon) V Stundenei**
mit Kimchi (fermentierter Chinakohl), asiatische Mayonnaise
- **Gerösteter Bauch vom Freilandschwein (Fabio Müller, Oberwil) V Tofu gebraten**
Kräftiger Jus mit Limette & Yuzu Süsskartoffelpurée karamellisiert
- **Zweierlei Schokolade**
Gereiftes Trüffelschnittchen mit Felchlins Zartbitterschokolade, Schokoladen-Sorbet mit Porterbier, Chutney aus Jalapeno-Chili, Crème fraîche
- **Englischer Fruitcake**
Geräucherter Mozzarella v. Idea Salentina / Ziegenfrischkäse von Tony Odermatt / Jersey blue