



ANOAH – Plant based

MENÜ MAI

BAO BUN

Linsen-Süsskartoffel Puffer, Violetter Rucola,
Zitronenseitling, Gepickelte Zwiebel

MOUNTAIN TATAR

Weizen, eingelegte Pilze, schwarzer Sesam
Schmorgemüsepuree, Rosmarinsirup

DORN IM AUGE

Kohlrabi, Mairübe, fermentierter Spargel,
Sanddorn

LEU VO ZÜRI

Kartoffel Marokkanische Art, Sauerkraut, Schnittlauch,
Igelstachelbart, Salzzitrone

FRÜHLINGSGEFÜHLE

Bisquit, Himbeeren, Rhabarber, Grüner Spargel

PURPLE RAIN

Getrüffelttes Rotkohlrisotto, Kimchi, Sojajoghurt,
karamellisierte Haselnuss