

fine dining – april | mai 26

restaurant **NALI**

sauerteigbrot mit steinklee

chäsibutter | bärlauch

filet vom frutiger stör

sauerampfer | fenchel | oona kaviar

kalbsmilken aus kreuzlingen

kartoffel | verveine

zwölf stunden geschmorte

pata negra bäggli

apfel | cicorino rosso

duett aus quitte und mandeln

sauerrahm | vanille

fünf gänge mit überraschungen | 150

vegetarische variante | 140

*wir geben ihnen gerne auskunft über allergene und weitere inhaltsstoffe
alle preise inkl. 8.1% mwst.*