

Die kulinarische Reise an den Langnauer Jazz Nights

Entdeckt unsere kulinarische Reise mit nachhaltigen Produkten aus der Region.

„Nose to tail“

„Root to leaf“

vegan

1 Swiss Alpine Lachs | Tomate | Estragon

Swiss Alpine Lachs mit confierten Berner-Rosen Tomaten und einer kräftigen Essenz aus Estragon

2 Blumenkohl | Freilandpoulet | Haselnuss

Gebackener Blumenkohl in verschiedenen Konsistenzen mit kalt aufgeschnittenem, gegarten Freilandpoulet und gerösteten Haselnüssen

3 Zwiebel | Speck | Käse

Im Ofen gebackene Zwiebel, ergänzt mit einem Zwiebelpüree, kombiniert mit einer Speck und Käse gefüllten, frittierten Kugel dazu ein leichter Speckschaum

4 Rind | Kartoffel | Aubergine

16 h geschmorrtes „Flat Iron Steak“ aus der Rindsschulter mit einer Kartoffel Espuma und grillierter sowie gefüllter Aubergine

5 Jazz-Apfel | Schokolade | Biskuit

Pochierter Jazz-Apfel auf einem Biskuitboden mit einem Apfelsorbet und einer Espuma aus weisser Schokolade

1 Himbeere | Gurke | Dill

Erfrischende Himbeerschaum-Gazpacho mit einer Einlage aus frischen Himbeeren, Nostrano Gurken und einer Garnitur aus Dill

2 Karotte | Zwiebel | Senf

Geräuchertes Karottentartar mit Karottenpüree, eingelegten Zwiebeln sowie mariniertes Karottengrün und eingelegte Senfsamen

3 Brokkoli | Beleaf- Sauerrahm | Mandeln

Veganes Mousse aus Brokkoli und Sauerrahm dazu ein Brokkolipüree und knuspriges Mandel-Crumble

4 Gemüse | Cherry-Tomaten | Pinienkerne

Knackig gegarte Gemüse-Spagetti aus Zucchini, Karotten, Sellerie und Rinden geschwankt in einer würzigen Sauce aus Cherry-Tomaten überstreut mit Pinienkernen

5 Schokolade | Walnuss | Zitronenmelisse

Ein luftiges Schokoladen-Brownie, erfrischendes Schokoladensorbet auf Walnuss Crumble und mit frischer Zitronenmelisse garniert

5 | Takte

87

4 | Takte

72

3 | Takte

57

Das Menu kann mit den folgenden Zutaten upgegradet werden:

**Rindsfilet vom Urtenen Beef
anstelle des Flat Iron Steak** CHF 19

**Gehobelter Sommertrüffel
als perfekte Ergänzung** CHF 17.50

Käsevariation aus der Region CHF 15

restolike
CREATIVE FOOD

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene oder Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7.7 % MWST.