

Sartory Midweek Menü

*Ein saisonaler Querschnitt
durch die Handschrift
von Simon Lang*

—
*klar, präzise und genussvoll
auf die Mitte der Woche komponiert.*

mittwochs & donnerstags
4 Gänge · 129 € pro Person
inklusive Aperitif-Snacks
Brot, Handwerk & Herkunft
sowie kleiner Friandises zum Abschluss

Optional zusätzlich erweiterbar:
ergänzt um ausgewählte Signature-Highlights
aus dem aktuellen Menü du Chef.

Zusätzlich wählbare Getränkebegleitungen:
Weinreise Sommelier-Selektion
oder
Kontraste im Glas“
sowie unsere
handwerkliche Getränkebegleitung

Sartory Midweek Menü

Aperitif Snacks

.....

Brot, Handwerk & Herkunft

Körner-Laib · eingelegte Olivengurken · Kürbispraline
Hausgemachte Miso-Butter mit jungem Knoblauch-Confit
Cebo de Campo

.....

Kaninchen-Ballotine & Salbei-Jus

Radisheschen · Mirto-Zitronen Chutney

.....

Tranchen vom Seeteufel & Minestrone

Schnittlauch · Parmesan

.....

Brust & Keule von der Challans-Ente · Brombeer-Jus

Blaukraut · Crêpe

.....

Offener Zwetschgenstrudel

Portwein-Sternanis-Eis · Zwetschgen-Amazake

.....

Geräucherte Virunga-Schokolade & Banane

Erdnuss · Miso

.....

Friandises