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
Hausgebackenes Sauerteig-Brot
eingelegte Tropea Zwiebeln · Majoran
Emmer Crumpet

Za’atar Butter · Kartoffel „Liptauer“
Mini Rotkohl · Cebo de Campo

.....

Roh marinierter Hamachi
Kürbis-Leche de Tigre
Lauch Shoyu · Pléiade Poget Auster ·Entenleber-Eis

.....

In Meersalz gegarter Chicorée
Vin Jaune Beurre Blanc
Kimchi-Creme · Perlgraupen · Piemonteser Haselnuss

.....

Hirschrücken mit Blutwurstkruste
Sauce Charcutière
Bucheckern · Sauerkrautcreme · fermentierte Quitte · Topfen

.....

„Kir Royal“

.....

„Pumpkin Pie“
Gianduja-Eis & Quitten-Gewürz Sud

.....

Friandises

Sartory, November 2026