

The image shows the interior of a restaurant named 'Colonnade'. The space is characterized by two large, ornate columns with a yellow and white marbled pattern. The ceiling is white with a decorative crown molding and features a large, multi-tiered chandelier with several smaller pendant lights. The floor is covered in a geometric tile pattern of grey, white, and yellow diamonds. In the foreground, there are two round wooden tables with white chairs, each surrounded by a curved, tufted purple sofa. A central marble pillar holds a white lamp and a vase of flowers. In the background, a bar area with a white countertop and a backlit display of bottles is visible. The overall atmosphere is elegant and sophisticated.

COLONNADE

KLASSISCH

SPÄTSOMMERSALAT

Goldene Rande | Feige | Walnuss | Verjus | Seidenbüffel

TASCHENKREBS

Gurke | Kombu Royal | Kaluga Kaviar

WILDER STEINBUTT

Fregola Sarda | Mangold | Muscheln | Algen Beurre Blanc

APPENZELLER LAMM

Violette Artischocke | Trombetta Zucchini | Majoran | Belper Knolle

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE

(Zusätzlich CHF 40)

KIR ROYAL

Champagner | Alpine Haskap | Veilchen

AMALFI-ZITRONE

Ingwer | Zitronenblatt Crèmeux | Kräuter-Vinaigrette

6 Gänge: CHF 295

Weinbegleitung ab CHF 180

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien und fragen Sie nach weiteren Einzelheiten zu Gerichten, die Allergene enthalten.

JAHRESZEITEN

RINDS- UND AUSTERN-TARTAR

Crème Fraiche | Gillardeau-Auster | Sauerampfer | Osietra Kaviar

BLAUER HUMMER

Ajo Blanco | Gurke | Traube

GEANGELTER WOLFSBARSCH

Coco-Bohnen „Minestrone“ | Gartenpesto | Manni Olivenöl

KALB

Steinpilz-Makkaroni | Violette Artischocke | Petersilie | Knoblauch

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE

(Zusätzlich CHF 40)

KIR ROYAL

Champagner | Alpine Haskap | Veilchen

70% TUMA YELLOW

Sakura | Kirsch | Joghurt

6 Gänge: CHF 295

Weinbegleitung ab CHF 180

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien und fragen Sie nach weiteren Einzelheiten zu Gerichten, die Allergene enthalten.

Please inform us of any allergies and ask for further details of dishes that contain allergens.

GARTEN

TARTE FINE

Romesco | Belper Knolle | Feine Kräuter

WEISSES WURZELGEMÜSE

Topinambur | Rübe | Knollenziest

AGNOLOTTI

Mangold | Pilze | Allium | Sbrinz

BIO URDINKEL

Steinpilz | Violette Artischocke | Petersilie | Knoblauch

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE

(Zusätzlich CHF 40)

SELLERIE-SORBET

Joghurt | Apfel | Gurke | Kaffirlimette | Manni Olivenöl

POMPONA VANILLE

Leichte Vanille-Mousse | Diplomático Rum | Haselnuss-Praliné

6 Gänge: CHF 295

Weinbegleitung ab CHF 180

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien und fragen Sie nach weiteren Einzelheiten zu Gerichten, die Allergene enthalten.

Please inform us of any allergies and ask for further details of dishes that contain allergens.