

OTTOLENGHI

Menu du chef

disponible pour le déjeuner samedi et dimanche, et pour le dîner tous les jours, pour l'entièreté de la table.

95 CHF pp

apéritifs

Olives aux citrons confits et piment (vg, gf)

Beignets de kimchi et Gruyère, sel de sésame (v)

Pain pita, sauce tahini (vg)

entrées

Asperges grillées, anchois, piment mariné, dukkah aux graines (gf)

Burrata, courgette, huile de marjolaine (v, gf)

Écrasé de petits pois et tahini, gingembre mariné, graines de tournesol (vg)

plats

Bar, beurre berbère, aubergines brulées, câpres (gf)

Brochettes de poulet, rub au café, sauce toum, daïkon fermenté (gf)

desserts

Fondant au chocolat et tahini, glace à l'anis vert (v)

Sorbet réglisse et citron vert, granité de pamplemousse, citron noir (vg, gf)

Accord mets et vins (4 verres)

52 CHF pp

Vg: vegan / v: végétarien / gf: sans gluten

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris.

Merci de signaler à votre serveur si vous avez des allergies alimentaires.

Les informations sur les allergies sont disponibles sur demande.

OTTOLENGHI

Chef's menu

Available for lunch on Saturday and Sunday, and for dinner daily, for the entire table.

95 CHF pp

nibbles

Olives, preserved lemon and chilli (vg, gf)

Kimchi and Gruyère fritters, sesame salt (v)

Pita bread, tahini sauce (vg)

to start

Grilled asparagus, anchovies, pickled chilli, seed dukkah (gf)

Burrata, courgette, marjoram oil (v, gf)

Crushed peas with tahini, pickled ginger, sunflower seeds (vg)

main

Sea bass, berbere butter, burnt aubergine, capers (gf)

Chicken skewers, coffee rub, toum sauce, fermented daikon (gf)

desserts

Chocolate and tahini fondant, green anise ice cream (v)

Liquorice and lime sorbet, grapefruit granita, black lemon (vg, gf)

Wine pairing (4 glasses)

52 CHF pp

Vg: vegan / v: vegetarian / gf: gluten free

All prices are in Swiss Francs, including service and VAT.

Please let your waiter know if you have any food allergies.

Allergy Information available on request.