

## Genussmenü

### Kräuter Flan

Spinat | Kartoffel  
17

### Rotkohl Dashi

geräucherte Forelle  
Rotkohl  
18

### Riesen Crevette

Grüner Spargel  
Orangen  
26

### Kalbs Duo

Spinat Knödel | Jus  
Weisser Spargel  
52

### Pavlova

Rhabarber | Mascarpone  
17

3 Gänge

84

4 Gänge

96

5 Gänge

108

## Vorspeisen

### Grüner Salat

Hausdressing  
Nuss Granola

12

### Cesar Salat

Baby Lattich  
Poulet | Parmesan

17

## Hauptgänge

### Zander Filet

Wirsing | Zwiebeln  
Kartoffel Schaum

47

### Ribelmais Poularde

geschmorter Schenkel | Lauch  
Schnittlauch Jus | Ribelmais

42

### Piemonteser Gnocchi

Bärlauch | Morcheln  
Radieschen

34

## Dessert

### Tarte au Chocolat

Cassis | Joghurt

17

### Jumi Käse Teller

Vielfältige Käse  
passende Beilagen

20

### **Konfirmation Essen**

*Hat Ihr Kind die Konfirmation und Sie suchen noch das passende Restaurant? Wir bieten das kulinarische Erlebnis.*

### **Muttertag Lunch**

*Am 10. Mai machen wir speziell am Mittag, für ein gemütliches Essen mit Ihrem Mami auf.*

### **Rascals Oldies Night**

*Kulinarisch begleiten wir den Abend zusammen mit der Musik der Rascals.*

### **Winzer Lunch**

*Zusammen mit Skoff machen wir ein Sauvignons Reise. Begleiten werden die Weine mit einem angepassten Menü.*

### **Trüffel Woche**

*vom 10. bis 14. November haben wir unser Trüffel Woche. Geniessen Sie ein Menü rund um die edle Knolle.*

## **Kulinarik erleben in Sissach**

Ich heisse Sie mit meiner familiären Crew zu einem Genussabenteuer in der Krone herzlich willkommen. Nach meiner Grundausbildung in einer gut bürgerlichen Küche fokussierte ich mich auf die Teilnahme an den SwissSkills der Köche. In der zweijährigen Vorbereitung in zahlreichen Stages von namhaften Spitzenköche im Inn- und Ausland verbesserte ich mein Handwerk und lernte unglaublich viel. 2020 wurde ich Schweizermeister der Köche. Damit durfte ich die Schweiz an den WorldSkills vertreten und gewann 2022 unter den besten Köchen der Welt, die Medallion for Excellence. 2024 legte ich mit dem SACT-Team an der Koch Olympiade nach und holten dreifach Gold in unserer Kategorie. Die Basis dazu eignete ich mir in den Trainings an und lernte dank der Unterstützung meiner Mentoren die grosse Welt des Genusses kennen. Lassen Sie sich nun von meiner modernen Küche, den raffinierte Gerichte mit natürlichen Aromen und Farben überraschen.

#### **Deklaration**

Kalb  
Zander  
Poulet  
Crevetten  
Rind  
Brot  
Eier

Schweiz  
Estland  
Ost Schweiz  
Vietnam  
Schweiz  
Gunzenhauser  
Thürnen

**Rino Zumbrunn**

Bei Fragen zu den Allergien und Herkunft geben wir gerne Auskunft  
alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt