



Tasting Menu 5 Gänge	117
Vegetarisches Tasting Menu 5 Gänge	107

À la Carte

Sauerteigbrot & kultivierte Butter	7
Einsiedler Gougères	12
Tempura Artischocken & Pickled Kirschen Ketchup	9
Grillierte Gurken & Kimchi Butter	6
Radieschen, Geschlagener Ricotta & Rhabarber-Wurzel-Öl	8
Mangalitza Lardo auf Toast	10
Geräucherte Wildschwein & Schweine Terrine, Züri Senf	12
Duroc Coppa	16
Grüner Spargel, fermentierte Grüne Tomaten, Mandeln & karamellierte Zwiebel	23
Weisser Spargel pochiert in Brauner Butter, Gurken-Pickle Hollandaise & Fenchel Samen	26
Ulmenseitling, Schwarze Zwiebeln, geröstete Hefe & Buttermilk Espuma	23
Kalt geräucherter Zander, Meerrettich Blancmange, Curry Karotten & Zitrone	25
Frittierte Kalbszunge, Bärlauch, Chimichurri & Coleslaw	26
Pappardelle mit Ragù vom Duroc Schwein, Hühnchenleber & Gochujang	33
Pomme Anna, Frühlingserbsen, konfierte Schalotten und Knoblauch, Frisee & Minze	38
Pochierter Saibling, Krautstiel, Sauerrahm Sauce, Dillöl & cremige Petersilienwurzel	48
Geschmortes Kalbs-Bein, grillierter Lattich, pickled Koriander, Liebstöckel & Rhabarber	48
Grillierte Halbe Taube, Lauch & Velouté mit Vin Jaune & Morcheln	48
Käse, Scottish Oatcakes & Früchte-Senf	16
Rhabarber & Rosen Pudding mit Stracciatella & Pistazien	15
Honig Custard Tart & Pastinaken Glacé	15
Schaf-Rohmilch-Glacé & Sauerampfer Sorbet	7
Garçoa Schokoladen Sorbet & Chartreuse	9

Kommende Events:

Mi 15.5 Friends at Silex: Hjem (UK)
So 2.6 Silex Mini Market

Herkunft Fleisch: Alles CH, ausser anders deklariert. Taube: F
Herkunft Fisch: Alles CH, ausser anders deklariert.
Bitte teilt Allergien oder Unverträglichkeiten unserem Servicepersonal mit.
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst