

27

by
LIVINGDREAMS®


MENÜ




27 by LIVINGDREAMS
REDEFINING CUISINE CULTURE

VORSPEISEN

Hausgemachte Croquettas nach Chef's Art im Japanischen Panko Mantel  **13/24**
Homemade croquettas | breaded in Japanese panko

Frittierte hausgemachte Dumplings mit Shiitake & gemischtem Gemüse, Tomatillos & Chili  **18/25**
Homemade Fried Dumplings | Shiitake mushrooms | mixed vegetables

Gedämpfte hausgemachte Dumplings mit gehacktem Schweinefleisch & Chili-Apfelsauce **22/28**
Homemade steamed dumplings | ground pork | chili-apple sauce

Livingdreams Spätsommer- Salat mit Endivien, frische Feigen, karamellierte Birnen, Jersey Blue Käse (CH) und Haselnüsse an einer Balsamico Vinaigrette  **16**
Livingdreams late summer salad | endives | fresh figs | caramelized pears | Swiss Jersey Blue | hazel nuts | balsamic vinaigrette

HAUPTSPEISEN

- Gelbes Curry mit Paneer & Limettenschaum**  **38**
oder mit Crevetten & Limettenschaum **42**
serviert mit Jasminreis
Yellow curry | vegetables | paneer | foam of lime | jasmine rice optional
with Black Tiger Shrimp
- Gebratene Jakobsmuscheln mit Zuckerschoten und Apfel-Sellerie Püree** **42**
an einer Kirschen- Preiselbeeren- Sauce
Panfried scallops | Sugar snap peas | apple- celery puree | Cherry- Cranberry Sauce
- «Rendang Padang» - Sanft gegarte Rindskopfbäckchen nach** **47**
traditionellem Rezept aus der indonesischen Stadt Padang, dazu Jasminreis
Traditional Indonesian slow braised beef cheeks | red curry sauce | Jasmine rice
- «Tempeh Manchurian» (traditionales Indonesisches gericht mit**  **38**
fermentierten Soyabohnen) mit Jasminreis
Tempeh Manchurian (traditional Indonesian dish made of fermented soybeans) |
jasmine rice
- 24 Stunden «sous vide» gegarter IBERICO Tomahawk Steak an** **52**
Indonesische 4 Pfeffer Sauce mit «Pimientos del Padron» & Kartoffelpüree mit
Sommertrüffel
24 hours «sous vide» cooked IBERICO tomahawk steak | Indonesian 4 pepper sauce |
“Pimientos del padron” | mashed potatoes with summer truffle
- Dry Aged T- Bone Steak 450gr mit saisonalem Wurzelgemüse,** **58**
Miso Harissa & Tomatillo Salsa
Dry Aged T-Bone Steak | seasonal root vegetables | Miso Harissa | tomatillo salsa

Tavolata ab 2 Personen
Tavolata from 2 people

Pro Person 85
per person

1 Gang

Hausgemachte Dumplings mit gehacktem Schweinefleisch & Chili-Apfelsauce, Saisonsalat, Frittierte Dumplings mit Shiitake & gemischtem Gemüse, Tomatillos & Chili

1st Course

Steamed Dumplings with pork filling & chili apple sauce, seasonal Livingdreams salad, fried dumplings with Shiitake & mixed vegetables, tomatillos & chili

2 Gang

Rendang Padang» - Sanft gegarte Rindskopfbäckchen nach traditionellem Rezept aus der indonesischen Stadt Padang, Gelbes Curry mit Paneer & Limettenschaum

2nd Course

Rendang Padang- traditional Indonesian slow braised beef cheeks, yellow curry with paneer & lime espuma

3 Gang

Dessertvariation 27 (gemischte Dessertplatte zum teilen)

3rd course

Dessert variation 27 (mixed dessert platter)

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen können, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

For questions concerning ingredients or allergens, don't hesitate to ask our staff.

Herkunftsangabe

Rindfleisch	Schweiz
Poulet/ Eier	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Adlerfisch	Mediterranes Meer 5
Schwertfisch	Südwestpazifik 87
Garnelen	Südchinesisches Meer 61

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.

SÜSSE VERFÜHRUNG...

Ingwer Panna Cotta Ginger panna cotta	16
Dekonstruierter Cheesecake mit Passionsfrucht & Passionsfruchtsorbet Deconstructed cheesecake passion fruit coulis Passionfruit Sorbet	16
Bourbon- Ahornsirup Creme Bruleé & Vanilleeis Bourbon- Maple Trinity cream vanilla ice cream	16
Dessert Variation Restaurant 27 für 2-3 Personen Dessert variation Restaurant 27 for 2- 3People	25