

S a z i a n i

NEUMEISTER

SAZIANI G'WÖLB

wieder ab 3. November 2020

Tief verwurzelt mit Blick in die Ferne – so präsentiert sich das Saziani G'wölb, wo heimische Produkte durch fernöstliche Aromen neu in Szene gesetzt werden. Wir laden zum entspannten Schlemmen und Entdecken und bieten das perfekte Ambiente für ein gemütliches Beisammensein für alle, die ab und zu spontan das Fernweh packt.

Auf Instagram könnt Ihr das Saziani Team auf der Suche nach Gerichten, Deko und spannenden Winzern und Getränken schon bald begleiten.

Seesaibling . Ponzu . Erdnuss . Melothria	14
Jakobsmuschel . eingelegter Kürbis . Holunder Vinaigrette	14
Rind . Miso . Bonito . eingelegte Pilze	13
Weisskraut . Frühlingszwiebel . Koriander . Wollschweingrammel	13
Ente . Teigtaschen . Yuzu . Senfkohl	13
Ramen . Huhn . Ei . Shiitake	13
Pilze . Sprossen . Alge . Ramen . Ei	13
Entenbrust . Brokkoli . eingelegte Zwetschken . fermentierter Knoblauch . Bonito	24
Streifenbarsch . Miso . Kombualgen Hollandaise . Topinambur	23
Hühnerkeule . Erdnuss . Trauben . Karfiol	22
Frischkäsekuchen . Mango . Passionsfrucht . Physalis	8
Gebackene Banane . Bananeneis	7
Gedeck	3,50

KÜCHENZEITEN

Dienstag bis Samstag 18 bis 20 Uhr . Samstag 12-13.30 Uhr