



„Das Durchschnittliche gibt der Welt ihren Bestand.

Das Aussergewöhnliche ihren Wert.“

Oscar Wilde

Herzlich Willkommen im epoca by Tristan Brandt – Zeit für das Besondere! Die Welt gehört denen, die sie geniessen. Deshalb nehmen wir Sie heute Abend mit auf eine Reise in unsere spannende Genusswelt. Lehnen Sie sich zurück, lassen Sie sich inspirieren und geniessen Sie Ihre kulinarische Auszeit. Wir, kulinarischer Patron Tristan Brandt, Küchenchef Niklas Oberhofer und das gesamte epoca-Team, laden Sie dazu ein, eine aussergewöhnliche Geschmacksvielfalt zu erleben. Freuen Sie sich auf eine moderne französische Küche, kombiniert mit regionalen Produkten und asiatischen Einflüssen. Niklas Oberhofer verbindet gekonnt Kulinarik mit Kunst auf dem Teller. Dazu empfiehlt und kredenzt Ihnen unser Service die passende Getränkebegleitung. Wir wünschen Ihnen bei uns einen unvergesslichen Aufenthalt unter Freunden.

Viel Spass im epoca by Tristan Brandt – Genuss mit allen Sinnen!

Herkunftsbezeichnung

Alpenzander: CH

Ormalinger Freilandschwein: CH

Bachtellachs: CH

Kalb: CH

Kulinarischer Einstieg

Amuse Bouche

KOHLRABI

Brennnessel | Sakura | Soja

SIGNATURE

ALPENZANDER

Lauch | Kalbsmilken | schwarzer Knoblauch

ORMALINGER FREILANDSCHWEIN

Pilz | Koriander | Yuzu & Teriyaki

BACHTELLACHS

Topinambur | Zwiebel | Beifuss & Tonburi

KALB

Spargel | Khmer Sauce | Kondensmilch & Bärlauch

SIGNATURE FLORA

WILDER BROKKOLI

Galgant | Miso | Wasabi

GERÖSTETE KARTOFFEL

Kapuziner | Tonburi | helle Sojasosse

SCHWARZE TOPINAMBUR

Sauerampfer | Ponzu | roter Chicorée

SPARGEL

Kimizu | Yuzu | Daikon & Sake

TOMATE

Thai-Basilikum | Staudensellerie | Shinjyo

KARAMELL

Birne | Sojasosse | Schokolade

ANANAS

Langpfeffer | Kaffee | Ruchbrot

Ausklang

4 Gang 169 CHF

6 Gang 209 CHF

8 Gang 239 CHF