

Unser Küchenchef empfiehlt

Unsere Menüempfehlung beinhaltet eine Vorspeise, Salat oder Suppe, eine der aufgeführten Hauptspeisen und das Menü Dessert oder Käse.

Our menu recommendation includes a starter, one of the listed main courses and dessert or cheese.

Kopfsalatherz mit Trauben und Red Bull

Romaine lettuce on sesame dressing, with Enoki mushrooms and cashew's

Duo von Jakobs- und Schwertmuschel, Blumenkohlpuée, Mandel und Bronzefenchel

Rock lobsters with celery and horse radish

Spargelcrèmesuppe mit gebackenem Wachtelei und Brunnenkresse

Shallot essence with semolina dumpling

Rindsfilet Rossini an Trüffeljus

Rib eye with Salsa Verde, Patatas Bravas and Pimientos de Padron

Seeteufelfilet mit Chiccoré- Orangerisotto

Sole Grenoble style with potatoes and spinach

Grünes Thaicurry mit Gemüse und aromatischem Basmatireis

Ricotta gnocchi with roasted tomatoes, olive tapenade and parmesan

Variation von der Kokosnuss

Curry panna cotta with mango and sesame

Käse vom <JUMIVERSUM> mit Früchtebrot

Swiss cheese selection with fruit cake

Preis pro Person: CHF 89.00 (nur abends erhältlich)

Price per person: CHF 89.00 (only available in the evening)

Vorspeisen / Starters

Bunter Blattsalat im Glas, mit Orangen, Avocado, Kernen und Cranberries
Garden lettuce with orange, avocado, kernel and cranberries

18

Burrata auf grünem Spargel mit Pinienkernen, Kräutersalat und Rucola Pesto
Burrata on green asparagus with pine nuts, herb salad and arugula pesto

24

Markbein vom Grill mit geröstetem Brot, Essigzwiebeln und OMOSO Rindstatar
Grilled marrow bone with roasted bread, pickled onions and beef tartare

20

Gebeizter Saibling mit Bärlauch Crème fraîche, hausgemachtem Knäckebrot und
Frühlingspickles
Pickled char with bear leek crème fraîche, homemade crisp bread and spring pickles

24

Foie Gras Parfait mit Brioche, Apfelchutney und Purple Curry
Foie gras parfait with brioche, apple chutney and purple curry

32

Handgeschnittenes OMOSO Rindstatar
mit Eigelb, Schnittlauch, Single Malt und Brioche
Handcut Piedmont OMOSO beef tartare with egg yolk, chives, Single Malt and brioche

28

Suppen / Soups

Krustentierschaumsuppe mit Sake und Hummerkrokette
Crustacean bisque with Sake and lobster dumpling

21

Geräucherte Paprikasuppe, Safranschaum und Knoblauchcrostini
Smoked pepper soup with saffron foam and garlic crostini

16

Crèmesuppe vom weissen Spargel mit Brunnenkresse und Whiskeyschinken
Cream of white asparagus with watercress and whiskey ham

16

Fleisch vom Grill / *Grilled Meat*

Lammrack unter der Pommerysenfkruste
mit Rosmarinkartoffeln und jungen Karotten
Rack of lamb coated in pommery mustard, served with rosemary potatoes and carrots

58

Tagliata vom Black Angus Entrecôte 220g
mit Parmesan, gereiftem Balsamico, Cherrytomaten, Rucola und Arancini
*Black Angus entrecote tagliata 220g with parmesan,
balsamico, cherry tomatoes, arugula and Arancini*

62

Prime Kalbskotelette 350g
mit grünem Spargel und Weissweinisotto
Prime veal cutlet 350g with green asparagus and white wine risotto

68

Black Angus Rindsfiletmedaillon 200g
an aromatischem Portweinjus und Pommes Dauphine
Black Angus beef tenderloin medallion 200g with port wine jus and Pommes Dauphine

65

Saucen / *Sauces:*

Sauce Béarnaise, Chilibutter, Chimichurri
Béarnaise sauce, chili butter and chimichurri

Der Grund für den unvergleichlichen Geschmack beim irischen Rindfleisch, ist die vorbildliche Weide der Region Waterford. Die irischen Weiden sind besonders würzig aufgrund des hohen Kräutergehaltes zwischen den Gräsern. Der wehende Meereswind bringt frische Luft mit sich und sorgt für eine leicht salzige Weide, auf welcher die Rinder das ganze Jahr stehen. Auf unserer Karte finden Sie ausschliesslich reinrassige Angus Rinder.

The reason why Irish beef is so incomparably delicious is essentially because the cattle is reared in the best pastures of Waterford. These Irish pastures are very aromatic due to their high content of herbs within the grasses. The blowing sea wind brings a constant supply of fresh air and gives the pastures a slightly salty edge, which the cattle feed on throughout the year. You will only find purebred Angus cattle on our menu.

Fisch / Fish

Konfierter Seeteufel mit Vanille
serviert mit Erbsen und Karotten
Monkfish with vanilla, peas and carrots
65

Zander mit Süsskartoffelgnocchi
Edamamebohnen und schwarzem Champagner-Espuma
Pikeperch with edamame beans, sweet potato gnocchi and black champagne foam
48

Tagliatelle mit Hummerschwanz
Carciofini, Tomaten und Estragon an Yuzuschaum
Lobster tail on tagliatelle served with artichokes, tomatoes, tarragon and yuzu foam
54

Wolfsbarschfilet
mit gebackener Kräuterpolenta, weissem Tomatenschaum und Frühlingsgemüse
Sea bass with baked herb polenta, white tomato foam and spring vegetables
52

Hausgemachte Pasta und Risotto / *Homemade pasta and risotto*

Kalbsravioli und geschmorte Kalbsbacke mit Parmesanschaum
Schalotten-Crème, Salbei und Spinat
Ravioli with veal stuffing, veal cheeks, parmesan foam, shallots, sage and spinach
45

Risotto
mit Trüffel und Frühlingsgemüse
Risotto with truffle and spring vegetables
48

Spargel - Ricotta Ravioli
mit Bärlauch und Sauce Hollandaise
Asparagus ricotta ravioli with bear leek and sauce hollandaise
36

Dessert und Käse / *Dessert and cheese*

CLOUDS Snickers Interpretation mit Felchlin Schokolade

CLOUDS Snickers interpretation with Felchlin chocolate

15

Singapore Sling

mit grillierter Ananas, Passionsfruchtsorbet und Gin

Singapore Sling

with grilled pineapple, passion fruit sherbet and Gin

15

Marinierte Erdbeeren

weisse Schoggi Truffes Schnitte und Basilikum Mousse

Marinated stawberries, white chocolate cake and basil mousse

15

Hausgemachter Ricotta-Cheesecake mit gebackenen Cerealien
und frischer Mango

Homemade ricotta cheese cake with baked cereals

and fresh mango

15

<JUMIVERSUM> Käseauswahl

serviert mit Biscotti und hausgemachtem Chutney

We recommend our selection of cheese,

served with biscotti and homemade chutney

24 / 32

Herkunftsbezeichnung

Angus Beef	Irland
OMOSO Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz/Holland
Schwein	Schweiz/Österreich
Ente	Frankreich/Ungarn
Lam	Australien

Indication of origin

<i>Angus beef</i>	<i>Ireland</i>
<i>OMOSO beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Wagyu</i>	<i>Argentina</i>
<i>Calf</i>	<i>Switzerland / Netherlands</i>
<i>Pork</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Duck</i>	<i>France/ Hungary</i>
<i>Lamb</i>	<i>Australia</i>

Kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern
erzeugt worden sein.

May be produced with antibiotics and /or other anti-microbial substances.