

## 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.*

Karottensalat mit Passionsfrucht und rotem Basilikum  
*Carrot salad with passion fruit and red basil*

---

Thunfisch mit weissem Rettich und Avocado  
*Tuna with white radish and avocado*

---

Sämige Kartoffelsuppe mit Speck-Chip  
*Potato cream with bacon chip*

---

Kalbspaillard mit Bärlauchrisotto und Frühlingsgemüse  
*Veal paillard with bear leek risotto and spring vegetables*

---

Konfiertes Seeteufel mit Mönchsbart, Kapern, Tomaten und jungen Kartoffeln  
*Slowly cooked monkfish with minutina, capers, tomatoes and potatoes*

---

Fregola Sarda Ragoût mit Spargeln, Parmesan und Kresse  
*Fregola Sarda ragout with asparagus, Parmesan and cress*

---

Marinierter Granny Smith Apfel mit Ginger Ale Schaum  
und erfrischendem Koriandersorbet  
*Marinated Granny Smith apple with ginger ale foam  
and refreshing cilantro sorbet*

---

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 fraiche, 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

Seezungenfilets vom Grill  
mit Zitronencrème, dazu knusprige Kapern und Spinat  
*Grilled sole filets with lemon, crispy capers and spinach*

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

## *Indication of origin*

<i>Angus beef</i>	<i>Irland</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>

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

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