

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.

Wildkräutersalat, BIO Albulatal- Kartoffel in Texturen, Liebstöckel, Topinambur
Herb salad with BIO potatoes, lovage and topinambur

Markbein aus dem Ofen, Forellenrogen, Peterlissalat, eingelegtes Gemüse
Marrow bone, trout roe and parsley salad with pickled vegetables

Parmesanschaumsuppe mit Trüffelschaum
Parmesan soup with truffle foam

Zürcher Geschnetzeltes vom Swissprim Kalb, Butterrösti, Kalbsnieren
Swissprim veal emince Zurich style with hash browns and veal kidneys

Seezunge <Grenoble>, Wildreis
Sole <Grenoble> style with wild rice

Ravioli mit Büffelricotta und Scamorza Affumicato, Salbei
Ravioli with buffalo ricotta stuffing, Scamorza Affumicato and sage

Rüeblikuchen, Sauerrahmglace, Kardamom, Merengue
Carrot cake with sour cream ice, cardamom and Merengue

Käse vom <JUMIVERSUM> mit schwarzen Nüssen
Swiss cheese selection with black nuts

Preis pro Person: CHF 89.00 (nur abends erhältlich)
Price per person: CHF 89.00 (only available in the evening)

Markbein/Marrow bone: OMOSO CH