

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.

Kopfsalatherzen, Rafzer Spargel, Ei, Radieschen, Trüffel
Lettuce hearts, asparagus from rafz, egg, radishes, truffle

Geschmorter Saibling, geräucherte Crème fraîche, Gurke
Braised char, smoked crème fraiche, cucumber

Kalte Erbsen-Minz-Suppe, Buttermilch, Guanciale
Chilled peas- mint soup, buttermilk, Guanciale

Sommer-Reh Entrecôte, Steinpilz, Rucola
Summer deer, entrecote, boletus, rocket

Zander, Artischocke, Tomate, Curry
Pikeperch, artichoke, tomato, curry

ACQUERELLO Risotto, Eierschwämmli, Wildspargel, Belper Knolle
ACQUERELLO Risotto, chanterelles, wild asparagus, Belper Knolle cheese

Erdbeeren, Mascarpone, Basilikum
Strawberries, mascarpone, basil

Käse vom <JUMIVERSUM> mit Früchtebrot und Chutney
Swiss cheese selection with fruit bread and chutney

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

Saibling: Island, Zucht, Sommerreh: Österreich, Guanciale: IT, Zander: Polen, Zucht
Char: Island, breed, May venison: AUT, Guanciale: IT, Pikeperch: Poland, breed

Vorspeisen / Starters

Kopfsalat Herzen im Glas, CLOUDS French, Aprikose, Schnittlauch
Lettuce hearts served in a jar, CLOUDS French, apricot, chive

18

Markbein vom Grill, OMOSO Tatar
Grilled marrow bone, OMOSO beef tartare

20

Tuna Tatar, Bottarga, Ruccola
Tuna tartare, Bottarga, rocket

22

Geschmorter Saibling, Gurke, geräucherte Crème fraîche
Braised char, cucumber, smoked crème fraîche

22

Cous Cous, Tomate, Melone, Olive
Cous Cous, tomato, melon, olive

18

Suppen / Soups

Erdbeer Gazpacho, Basilikum, Guanciale
Strawberry gazpacho, basil, guanciale

18

Maiscrèmesuppe, Hummerschwanz
Corn soup, lobster tail

20

Alpstein Poulet Velouté, Sellerie, Trüffel, Milken
Alpstein chicken velouté, celeriac, truffle, sweetbread

18

Fleisch / Meat

Gunzwiler Bierschweine-Rippchen, Lavendel, Fenchel, Pfirsich
Beer pig ribs from Gunzwil, lavender, fennel, peach

42

Zürchergeschnetzelted- Nierli, Butterrösti
*Sliced veal Zürich style, kidney,
hash browned potatoes swiss style*

48

Black Angus Rindsfilet
Büffel Ricotta, 1100 m.ü.M Kartoffeln, Kräutersalat
Black Angus beef tenderloin, buffalo ricotta, 1100 m.a.s.l potatoes, salad of herbs

68

Fisch / Fish

Seezungenfilets, Artichoke, Tomate, Curry
Filets of sole, artichoke, tomato, curry

54

Jakobsmuscheln <Minestrone>, Mais, Bohnen, Garganelli Pasta
Scallops <Minestrone>, corn, beans, pasta Garganelli pasta

46

Luzerner Königszander, Eierschwämmli, Radiesli, Zitronengras
King pike perch from Lucerne, chanterelles, red radish, lemongrass

48

Hausgemachte Pasta / *Home made pasta*

Ravioli <Brasato>, Rotweinreduktion, Salbei

Ravioli <brasato>, red wine reduction, sage

36

Linguine, Hummerschwanz, Artischocken, Tomaten und Estragon

Linguine, lobster tail, artichokes, tomatoes, tarragon

48

Büffelricotta- Basilikum Gnudis, Puschlaver Speck, Erbsen
Buffalo ricotta basil Gnudis, dried bacon from Puschlav, peas

34

Acquerello Risotto, Eierschwämmli, Tomaten, Belper Knolle
Acquerello risotto, chanterelles, tomatoes, Belper Knolle cheese

32

Dessert und Käse / *Dessert and cheese*

FELCHLIN Schoggi-, Kaffeevariation

Chocolate by FELCHLIN-, coffee variation,

15

Aprikose, Thymian, Buttermilch,

Apricot, thyme, buttermilk,

15

Beeren, <Bschorle>, Olivenöl, Zitronen- Joghurt

Berries, <Bschorle>, olive oil, lemon- yoghurt

15

Grüne Oliven-

Zitronenkuchen, kandierte Zitronen, Mohnsamen, halbtrockene Oliven

Green olives-

lemon cake, candied lemons, poppy seeds, medium dried olives

15

<JUMIVERSUM> Käseauswahl mit Früchtebrot und Chutney

*We recommend our selection of cheese
served with fruit bread and chutney.*

24/36

Herkunftsbezeichnung

Angus Beef	Irland
OMOSO Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Geflügel	Frankreich / Ungarn
Guanciale	Italien
Rind	Schweiz
Saibling	Island, Zucht
Bottarga	Ost- Mittel Atlantik, Schleppnetze
Hummer	Kanada Reusen / Fallen
Seezungen	Norwegen Schleppnetze
Jakobsnüsse	Nordwest Pazifik, Dredgen

Indication of origin

<i>Angus beef</i>	<i>Ireland</i>
<i>OMOSO beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Calf</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Poultry</i>	<i>France / Hungary</i>
<i>Guanciale</i>	<i>Italy</i>
<i>Beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Char</i>	<i>Iceland, breed</i>
<i>Bottarga</i>	<i>East central atlantic, trawl net</i>
<i>Lobster</i>	<i>Canada, lobster pots</i>
<i>Sole</i>	<i>Norway, trawl net</i>
<i>Scallops</i>	<i>Pacific Northwest, dredging trawl</i>

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

May be produced with antibiotics and /or other antimicrobial substances.

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Allergens and intolerances: In this regard we ask you to inform our employees.