

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.

Kopfsalat, Rande, Chèvre
Butterhead lettuce, beetroot, goats cheese

Hirschcarpaccio, CLOUDS Gin N° 4, Birne
Venison carpaccio, CLOUDS Gin N° 4, pear

Suppe vom JUCKER Kürbis, steirisches Kernöl, Basilikum
Soup from JUCKER pumpkin, Styrian pumpkin seeds oil, basil

Gunzwiler Schweinerippchen <24h>, Süsskartoffel, Feige, Pata Negra
Gunzwiler pork ribs <24h>, sweet potato, figs, Pata Negra

Seezungen Filet, Jakobsmuschel, Kürbis, Portulak, Zitronengras Hollandaise
Sole fillet, scallop, pumpkin, purslane, lemongrass hollandaise

ACQUARELLO Risotto, Waldpilze, Ruccola, Belper Knolle
ACQUARELLO Risotto, forest mushrooms, rocket salad, Swiss Belper Knolle cheese

Ruby Schoggi, Joghurt, letzte Rafzer Himbeeren
Ruby chocolate, yogurt, last Rafzer raspberries

Käse vom <JUMIVERSUM> mit Früchtebrot und Chutney
Swiss cheese selection by JUMI 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)

Hirsch: EU, Seezunge: Nordost Atlantik, Schleppnetz, Pata Negra: E, Jakobsnüsse: N
Venison: EU, Sole: northeast Atlantic, trawl, Pata Negra: E, Scallops: N

Vorspeisen / Starters

Kopfsalatherzen im Glas, CLOUDS French, Kürbiskerne, Birne
Lettuce hearts served in a jar, CLOUDS French, pumpkin seeds, pear

16

Markbein vom Grill, OMOSO Rindsatar, Steinpilzmayo
Grilled marrow bone, OMOSO beef tartare, porcini mushroom mayo

22

Randen, Ziegenfrischkäse, Kümmel
Beetroot, fresh goat cheese, caraway seed

19

Kalbstatar, schwarzer Trüffel, Haselnuss
Veal tartare, black truffle, hazel nut

28

Jakobsmuschel <Ceviche>, Rettich
Scallop <Ceviche>, radish

22

Suppen / Soups

Steinpilzcrèmesuppe, Kaffee
Cream of porcini mushroom, coffee

17

Hummerbisque, Austernkresse, Mango
Lobster bisque, oyster cress, mango

21

Selleriecrèmesuppe, Roquefort, Salbei
Cream of celery, Roquefort cheese, sage

15

Fleisch / Meat

Reh Entrecôte, Birne, Speck, Rosenkohl, Butternusskürbis
Deer loin, pear, bacon, Brussels sprouts, butternut pumpkin
50

Zürcher Geschnetzeltes, Nierli, Butterrösti
Sliced veal Zurich style, kidney, hash brown Swiss style
48

Black Angus Rindsfilet
Markkruste, Mangold, Eierschwämmli
Black Angus beef tenderloin, bone marrow crust, Swiss chard, chanterelles
62

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 grasen.

Auf unserer Karte finden Sie ausschliesslich reinrassige Angus Rinder.

The reason why Irish beef is so incomparably delicious is essentially because the cattle are 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 und Jakobsmuschel, Kürbis, Zitronengras, Schalotten

Filets of sole, scallops, pumpkin, lemongrass, shallots

65

Wolfsbarschfilet, Pata Negra, Steinpilz, Feige, Süsskartoffel

Sea bass, Pata Negra, porcini mushroom, fig, sweet potato

54

Zander, Bouchot Muscheln, Peterli, Birne

Pikeperch, Bouchot shells, parsley, pear

49

Hausgemachte Pasta / *Home made pasta*

Ravioli <Brasato>, Rotweinreduktion

Ravioli <Brasato>, red wine reduction

36

Tagliatelle, Hummer, Petersilie

Tagliatelle pasta, lobster, parsley

54

Ricotta Gnudis, Kürbis, Salbei, Pilze

Ricotta gnudis, pumpkin, sage, mushrooms

34

Acquerello Risotto, Herbsttrompeten, Trauben, Spitzkohl

Acquerello risotto, black trumpets, grapes, sweetheart cabbage

32

Dessert und Käse / *Dessert and cheese*

FELCHLIN Schoggi-Tarte, Erdnuss, Popcorn Glace
FELCHLIN Chocolate tarte, peanut, popcorn ice cream

15

Brombeer-Cobbler, Limette
Blackberry cobbler, lime

15

Süßkartoffel, Marroni, Ahornsirup
Sweet potato, chestnuts, maple sirup

15

Zitronen-Tarte, Ricotta, Mandel
Lemon tarte, ricotta, almond

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>Veal</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 Leistungsförderer
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.