

## 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, Feigen, Cranberries, Marroni  
*Butterhead's lettuce, figs, cranberries, chestnuts*

---

Fasanen Terrine, Nüsslisalat, Kumquats, Kartoffeldressing  
*Terrine of pheasant, lamb's lettuce, kumquats*

---

Champagner Schaumsuppe, hausgeräucherter Lachs, Zitrone  
*Cream of Champagne, smoked salmon, lemon*

---

Reh Entrecôte, Rafzer Kürbis, Rotkohl, Speck, Birne  
*Deer sirloin, pumpkin, red cabbage, bacon, pear*

---

Wolfsbarsch Filet, Steinpilz, Pata Negra, Süsskartoffel  
*Fillet of seabass, boletus, Pata Negra, sweet potato*

---

ACQUERELLO Risotto, Rafzer Kürbis, Ricotta, Haselnuss  
*AQUERELLO Risotto, local pumpkin, Ricotta, hazelnuts*

---

Buchweizenkuchen, Salbei, Apfel  
*Buckwheat cake, sage, apple*

---

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)*

Fasan: Belgien, Reh: A, Pata Negra: E, Speck: CH  
*Pheasant: Belgium, Deer: A, Pata Negra: E, Bacon: CH*

## Vorspeisen / Starters

Winterlicher Blattsalat im Glas, CLOUDS French, Orange  
*Wintery leaf salad in a jar, CLOUDS French dressing, orange*

18

---

Foie Gras, Quitte, Baumkuchen  
*Foie Gras, quince, pyramid cake*

32

---

Radicchio, Büffelmozzarella, Mango  
*Radicchio salad, buffalo mozzarella, mango*

24

---

Königsmakrele, Zitrone, Fenchel  
*King mackerel, lemon, fennel*

26

---

Beluga Linsen Salat, Stunden- Ei, Trüffelschaum  
*Salad of Beluga lentils, 1- hour- egg, truffle shampoo*

22

## Suppen / Soups

Wachteltee, Trüffel, Wurzelgemüse  
*Quail tea, truffle, root vegetable*

18

---

Hummerbisque, Wonton  
*Lobster bisque, Wonton*

21

---

Pastinakensuppe, Birne, Walnuss  
*Cream of parsnip, pear, walnut*

17

## Fleisch / Meat

Irisches Rindsfilet, Rotweinschalotten, Entenleber, Brioche  
*Irish beef tenderloin, red wine shallots, duck liver, brioche*

64

---

Zürcher Geschnitzeltes, Nierli, Butterrösti  
*Sliced veal Zurich style with kidney served in a pan and  
hash brown swiss style*

48

---

Kalbskopfbacken, Trüffel, Blumenkohl, Marroni, Pastinake  
*Calf's head cheek, truffle, cauliflower, chestnut, parsnip*

58

## Fisch / Fish

Ganze Seezunge, Artischocke, Tomate, Olive  
*Whole sole, artichokes, tomato, olive*

65

---

Wolfsbarsch, Curry, Kokosnuss  
*Seabass, curry, coconut*

52

---

Jakobsmuscheln, Traube, Pastinake  
*Scallops, grape, parsnip*

48

## Hausgemachte Pasta / *Home-made pasta*

Ravioli, <Wiediker>, Parmesan, Rucola  
*Ravioli, <Wiediker>, Parmesan, rocket salad*

42

---

Tagliatelle, Hummer, Spinat  
*Tagliatelle, lobster, spinach*

55

---

Acquerello Risotto, Rafzer Kürbis, Ricotta, Piemonteser Haselnüsse  
*Acquerello risotto, local pumpkin, ricotta, hazelnuts*

38

## Dessert und Käse / *Dessert and cheese*

FELCHLIN Schoggi Tarte, Erdnuss, Blutorangen Glacé  
*FELCHLIN chocolate tarte, peanut, blood orange sorbet*

15

---

Apfel, Buchweizen, Salbei  
*Apple, buckwheat, sage*

15

---

Kokosnuss, Mango, Papaya, Passionsfrucht  
*Coconut, mango, papaya, passion fruit*

15

---

Marroni Gugelhopf, Zimtglacé, schwarze Nüsse  
*Chestnut gugelhopf, cinnamon ice cream, black nuts*

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
Foie Gras	Frankreich / Ungarn
Kalb	Schweiz / Italien
Wachteln	Frankreich
Rind	Schweiz
Königsmakrele	Westatlantik, Schleppnetze
Hummer	Kanada, Reussen / Fallen
Wolfsbarsch	Griechenland, Zucht
Seezungen	Norwegen/Holland, Schleppnetze
Jakobsnüsse	Nordwest Pazifik, Dredgen

## *Indication of origin*

<i>Angus beef</i>	<i>Ireland</i>
<i>Foie Gras</i>	<i>France / Hungary</i>
<i>Calf</i>	<i>Switzerland / Italy</i>
<i>Quail</i>	<i>France</i>
<i>Beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>King mackerel</i>	<i>West Atlantic, trawl</i>
<i>Lobster</i>	<i>Canada, Reussen / Fallen</i>
<i>Seabass</i>	<i>Greece, breed</i>
<i>Sole</i>	<i>Norway / Holland, trawl</i>
<i>Scallops</i>	<i>North West Pacific, Dredgen</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.*