

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.

Spargel, Iberico Schinken, Frühlingsgemüse
Asparagus, Ibérico ham, spring vegetables

Thurgauer Ribelmals Perlhuhn <Rillettes>, Pickles, Sauerteig Brot
Rillettes of local corn-fed chicken, pickles, sourdough bread

Maissuppe, Popcorn
Cream of corn, popcorn

Dry Aged Rindsfilet, Kräuterkruste, Morchelraviolo, Spinat
Dry aged beef tenderloin, herbs crust, raviolo of morel mushroom, spinach

Baudroie frittire, Zucchetti, Tomaten, Oliven, Kartoffeln
Baby monkfish, zucchini, tomato, olives, potatoes

Spargelrisotto, Zitrone, BockBlock
Asparagus risotto, lemon, BockBlock cheese

Weisse Schoggi Tarte, Pistazien, Himbeer
White chocolate tarte, pistachio, raspberry

St. Löö - Schafskäse, Basilikum, Fenchel, Früchtebrot
St. Löö – sheep cheese, basil, fennel, fruit bread

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

Iberico: ESP, Rind: IRL, Baudroie: F

Vorspeisen / Starters

Kopfsalatherzen im Glas, Radieschen, Erbsen, Schnittlauch
Butterhead lettuce in a jar, radish, peas, chives

18

Rindstatar, Topinambur, Rucola
Beef tartare, Jerusalem artichokes, rocket salad

24

Gebeizte Lachsforelle, Spargel, Kresse, Kaviar
Pickled salmon trout, asparagus, cress, caviar

28

Markbein, Pommery Senf Mayonnaise, Pickles, Röstbrot
Bone marrow, Pommery mustard mayo, roasted bread

22

Suppen / Soups

Weissweinsuppe, Trüffelschaum
Cream of white wine, truffle foam

17

Maiscrèmesuppe, Hummer, Vadouvan
Crème of corn, lobster, Vadouvan spices

21

Spargelcrèmesuppe, Rauchlachs
Cream of asparagus, smoked salmon

20

Fleisch / Meat

Black Angus Rindsfilet 200g, Pommes Fondant, Rüeblipürée
Sauce Béarnaise, Chilibutter, Chimichurri
*Black Angus beef tenderloin 200g, fondant fries, mashed carrots
Sauce béarnaise, chili butter, chimichurri*
65

Black Angus Entrecôte 220g Cafe de Paris, Zürifrites
*Black Angus beef sirloin 220g cafe de paris sauce
With fries*
58

Kalbsteak, Morchelrahmsauce, Frühlingkartoffeln, Bärlauch, weisser Spargel
*Veal steak, cream sauce of morels
Spring potatoes with wild garlic and white asparagus*
62

Zürcher Kalbgeschnetzeltes <Swissprim> mit Nierli im Pfännli, Butterrösti
Sliced veal <Swissprim> Zürich style with kidneys served in a pan with potato roesti
48

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

Ganze Seezunge, Nussbutter, Spinat, Cherrytomaten, Zitrone

*Whole sole with foaming nut butter
Spinach and potatoe-vegetable tarte*

65

Gebratenes Wolfsbarschfilet, Hummermayonnaise, weisse Bohnen, Speck

Sea bass fillet sautéed, Lobster mayo, white beans, bacon

52

EDEN Shrimps, Thai Papaya Salat, Basmatireis

EDEN shrimps, Thai papaya salad, basmati rice

48

Hausgemachte Pasta und Risotto / *Homemade pasta and risotto*

Kalbsravioli, Salbeibutter, Parmesan

Veal stuffed ravioli, sage butter sauce, Parmesan cheese

38

Linguine, Hummerschwanz,

Tomaten, Estragon

Linguini, lobster tail, tomatoes, tarragon

52

Acquerello Risotto, Spargel, Morchel

Acquerello risotto, asparagus, morel

39

Dessert und Käse / *Dessert and cheese*

Dreierlei Schokoladenmousse, Sauerrahmglacé
Three different chocolate mousses, sour cream ice cream

15

Weisses Schokoladen Tarte, Himbeer, Pistazien
White chocolate tarte, raspberries, pistachio

15

Bananen - Kokosnussschnitte, salziges Caramelglacé
Banana – coconut cake slice, salted caramel ice cream

15

Rhabarber Streuselkuchen, Ricottaglacé
Rhubarb crumble cake, ricotta ice cream

15

<JUMIVERSUM> Käseauswahl, Früchtebrot, Chutney
*We recommend our selection of cheese
served with fruit bread and chutney*

26/34

Herkunftsbezeichnung

Angus Beef	Irland
OMOSO Jungrind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Geflügel	Frankreich / Ungarn
Guanciale	Italien

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>

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