

Kitchen Menu

Rindscarpaccio, Steinpilze, Eigelb, Trevisiano
Beef carpaccio, porcini mushrooms, egg yolk, Trevisiano

Sautiertes Alpen Zanderfilets, Federkohl
Sautéed alpine pike perch fillet, kale

Black Angus Rindsfilet, Sauce Béarnaise, Kartoffel, Randen
Black Angus filet, sauce bernaïse, potato, beetroot

Extra dunkle Schokolade, Birne, Barolo Wein
Extra dark chocolate, pear, Barolo wine

4- Gang 119

Menü Vegetarisch / *vegetarian menu*

Kürbiscremesuppe, Steirischem Kürbiskernöl, gerösteter Butternusskürbis
Pumpkin cream soup, Styrian pumpkin seed oil, roasted butternut pumpkin

Hausgemachte Randengnocchi, Mont Vully Käse, Kastanien
Homemade beetroot gnocchi, Mont Vully cheese, chestnuts

Champagner- Risotto, Pfifferlinge, geröstete Baumnüsse, Kresse
Champagne risotto, chanterelle, roasted walnuts, cress

Extra dunkle Schokolade, Birne, Barolo Wein
Extra dark chocolate, pear, Barolo wine

4- Gang 98

Vorspeisen / Starters

Saisonaler Salat im Glas, Orange, Fenchel, Pinienkerne

Seasonal salad in a jar, orange, fennel, pine nuts

16

Rindscarpaccio, Steinpilze, Eigelb, Trevisiano

Beef carpaccio, porcini mushrooms, egg yolk, Trevisiano

26

Black Angus Rindstatar, Markbein, Pflaume, Brioche

Black Angus beef tartare, marrow bone, plum, brioche

28

Linsensalat mit pochiertem Ei, Albula Kartoffelschaum, Trüffel, Kresse

Lentil salad with poached egg, Albula potato foam, truffle, cress

24

Jakobsmuscheltatar mit Foie gras, geräuchertes Olivenöl, Birne

Scallop tartare with foie gras, smoked olive oil, pear

29

Suppen / Soups

Hummerbisque, Wonton

Lobster bisque, wonton

24

Zürcher Weissweinschaumsuppe, Jakobsmuschel, Haselnüsse

Zurich white wine foam soup with scallop, hazelnuts

21

Kürbiscremesuppe, steirisches Kürbiskernöl, gerösteter Butternusskürbis

Pumpkin cream soup, Styrian pumpkin seed oil, roasted butternut pumpkin

18

Fleisch / Meat

Grilliertes Rehentrecôte, Spätzli, Rotkraut, Pastinake, Apfel, Kastanien
Roasted venison entrecôte, spaetzle, red cabbage, parsnip, apple, chestnuts

54

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Nierli im Pfännli serviert, Butterrösti
Sliced veal Zurich style with kidneys, roesti potatoes

49

Black Angus Rindsfilet, Sauce Béarnaise, Kartoffel, Randen
Black Angus filet, sauce bernaïse, potato, beetroot

58

Mit gebratener Entenleber
With sautéed foie gras

15

Mit grillierten Snow Crabs Scheren
With snow crab scissors

15

Geschmorte Rindsbacken an Barolosauce
Kartoffel-Selleriepüree, Steinpilze, Rosenkohl
*Braised beef cheek with Barolo sauce, potato-celery puree
porcini mushrooms, brussels sprouts*

49

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

Sautierter Kabeljau, Venere Reis, Wirsing, Herbsttrompete, Verjus Sauce
Sautéed cod, venere rice, savoy cabbage, black trumpet mushroom, verjus sauce

49

Ganze Seezunge vom Grill, Federkohl, Beurre blanc
Whole roasted sole, kale, beurre blanc

20.50 pro 100g

Catch off the Day, fragen Sie unser Service

Catch off the day, ask our waiters

Hausgemachte Pasta und Risotto / *Homemade pasta and risotto*

Linguine, Hummerschwanz, Tomaten

Linguine, lobster tail, tomatoes

52

Hausgemachte Randnengnocchi, Mont Vully Käse, Kastanien, Kresse

Homemade beetroot gnocchi, Mont Vully cheese, chestnuts, cress

39

Hausgemachte Kalbfleischravioli, Salbei, Spinat

Homemade veal ravioli, sage, spinach

42

Champagner- Risotto, Pfifferlinge, geröstete Baumnüsse, Kresse

Champagne risotto, chanterelle, roasted walnuts, cress

38

Dessert und Käse / *Sweets and cheese*

Matcha, Vanille, Himbeeren 2.0
Matcha, vanilla, raspberries 2.0

16

Crème brûlée, Ingwer, karamellierte Marroni
Crème brûlée, ginger, caramelized chestnuts

16

Apfel Tarte, Varlhona Dulcey Schokolade, Zimt
Apple tarte Varlhona Dulcey chocolate, cinnamon

16

Extra dunkle Schokolade, Birne, Barolo Wein
Extra dark chocolate, pear, Barolo wine

16

<JUMIVERSUM> Käseauswahl
Selection of cheese served with condiments

24

Herkunftsbezeichnung

Angus Rind	Irland
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Reh	Schweiz / Österreich
Schwein	Schweiz
Kabeljau	Niederlande
Seezunge	Niederlande / Frankreich
Jakobsmuschel	Japan
Hummer	USA
Fois Gras	Frankreich
Krabbe	Norwegen

Indication of origin

<i>Angus beef</i>	<i>Ireland</i>
<i>Beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Venison</i>	<i>Switzerland / Austria</i>
<i>Pork</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Cod</i>	<i>Netherlands</i>
<i>Sole</i>	<i>Netherlands / France</i>
<i>Scallop</i>	<i>Japan</i>
<i>Lobster</i>	<i>USA</i>
<i>Fois Gras</i>	<i>France</i>
<i>Snow Crab</i>	<i>Norway</i>

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