

## Kitchen Menu

Rindscarpaccio, Pfifferlinge, Feigen, Eigelb, Trevisiano  
*Beef carpaccio, chanterelles, figs, egg yolk, Trevisiano*

---

Sautiertes Alpen Zanderfilets, Winterspinat  
*Sautéed alpine pike perch fillet, winter spinach*

---

Black Angus Rindsfilet, Pizokel, Waldpilze, Schwarzwurzel, Jus  
*Black Angus filet, pizokel, forest mushrooms, salsify, jus*

---

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

4- Gang 119

## Menü Vegetarisch / *vegetarian menu*

Kartoffelschaumsuppe, Perigord Trüffel  
*Potato foam soup, perigord truffle*

---

Hausgemachte Randen - Gnocchi, Mont Vully Käse  
*Homemade beetroot gnocchi, Mont Vully cheese*

---

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

---

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

4- Gang 98

## Vorspeisen / Starters

Saisonaler Salat im Glas, Orange, Fenchel, Pinienkerne

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

16

---

Rindscarpaccio, Pfifferlinge, Feigen, Eigelb, Trevisiano

*Beef carpaccio, canterelles, figs, 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

---

Ceviche von der Carabineros Garnele, Pommery Senf, Zitrone, Olivenöl di Capua

*Ceviche from the Carabineros shrimp, Pommery mustard, lemon, olive oil di Capua*

29

## Suppen / Soups

Hummerbisque, Wonton

*Lobster bisque, wonton*

24

---

Zürcher Weissweinschaumsuppe, Jakobsmuschel, Haselnüsse

*Zurich white wine foam soup with scallop, hazelnuts*

21

---

Kartoffelschaumsuppe, Perigord Trüffel

*Potato foam soup, perigord truffle*

23

## Fleisch / Meat

Entrecôte Café de Paris, wilder Brokkoli, Pommes Allumettes  
*Beef entrecôte café de paris, wild broccoli, fries allumettes*

57

---

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

49

---

Black Angus Rindsfilet, Pizokel, Waldpilze, Schwarzwurzel, Jus  
*Black Angus filet, pizokel, forest mushrooms, salsify, jus*

62

Mit gebratener Entenleber  
*With sautéed fois gras*

15

Mit grillierten Snow Crabs Scheren  
*With snow crab scissors*

15

---

Geschmorte Rindsbacken an Barolosauce  
Kartoffel-Selleriepüree, 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

Black Cod, Miso, Pak Choi, Apfel  
*Black cod, miso, pak choi, apple*

54

---

Ganze Seezunge vom Grill, Winter Spinat  
*Whole roasted sole, spinach*

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 Randen - Gnocchi, Mont Vully Käse, Kresse  
*Homemade beetroot gnocchi, Mont Vully cheese, cress*

39

---

Hausgemachte Kalbfleischravioli, Salbei, Spinat  
*Homemade veal ravioli, sage, spinach*

42

---

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

38

## Dessert und Käse / *Sweets and cheese*

Matcha, Vanille, Himbeeren 2.0

*Matcha, vanilla, raspberries 2.0*

16

---

Crème brûlée, Ingwer

*Crème brûlée, ginger*

16

---

Apfel Tarte, Varlhona Dulcey Schokolade, Zimt

*Apple tarte Varlhona Dulcey chocolate, cinnamon*

16

---

Im Gewürzsud pochierte Birnen, Vanilleglace, Steirisches Kürbiskernöl

*I am spiced with poached pears, vanilla ice cream, styrian pumpkin seed oil*

16

---

<JUMIVERSUM> Käseauswahl

*Selection of cheese served with condiments*

24/36

## Herkunftsbezeichnung

Angus Rind	Irland
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Kabeljau	Niederlande
Seezunge	Niederlande / Frankreich
Jakobsmuschel	Japan
Hummer	USA
Carabinero	Italien
Fois Gras	Frankreich
Snow Crab	Norwegen

## *Indication of origin*

<i>Angus beef</i>	<i>Ireland</i>
<i>Beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Veal</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>Carabinero</i>	<i>Italy</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*