

Kitchen Menu

Rindscarpaccio, Kräutersalat, Frühlingszwiebeln, Kapern, Rucola
Beef carpaccio, herbs salad, spring onions, capers, arugula

Pochiertes Schweizer Alpenzander Mosaik,
Miso Beurre Blanc, gerösteter Brokkoli
*Poached Swiss Alpine pikeperch mosaic
miso beurre blanc, roasted broccoli*

Gebratenes Kalbssteak, Eierschwämmli sauce,
Tagliarini, Sommergemüse
Roasted veal steak, tagliarini, summer vegetables, chantarelle sauce

Truffe Tarte, Haselnuss, geröstetes Pfirsich Glacé
Truffle tart, hazelnut, roasted peach ice cream

4- Gang 119

Menü Vegetarisch / *vegetarian menu*

Büffel Mozzarella, Pfirsich, Ramati Tomaten
Buffalo mozzarella, peach, ramati tomatoes

Geröstete Kaffee-Karotte mit Hafermilch, Karottenöl
Roasted coffee carrot, oat milk, carrot oil

Eierschwämmli Risotto, Madeira, Onsen-Ei, Lauchstroh
Chantarelle risotto, Madeira, onsen egg, leek straw

Truffe Tarte, Haselnuss, geröstetes Pfirsich Glacé
Truffle tart, hazelnut, roasted peach ice cream

4- Gang 98

Vorspeisen / Starters

Saisonaler Salat im Glas, Sonnenblumenkernen, Knoblauchcroûtons

Seasonal salad in a jar, sunflower seeds, garlic croutons

16

Rindscarpaccio, Kräutersalat, Frühlingszwiebeln, Kapern, Rucola

Beef carpaccio, herbs salad, spring onions, capers, arugula

26

Black Angus Rindstatar, Markbein, Röstzwiebeln, Brioche

Black Angus beef tartare, marrow bone, roasted onion, brioche

28

Vitello tonnato, grillierter Tuna

Vitello tonnato, grilled tuna

24

Büffel Mozzarella, Pfirsich und Ramati Tomaten

Buffalo mozzarella, peach, ramati tomatoes

29

Suppen / Soups

Erbsecrèmesuppe, Pfefferminzschaum

Pea cream soup, mint foam

18

Melonenkaltschale, Champagner, Verveine

Melon cold bowl, champagne, verbena

18

Fleisch / Meat

Entrecôte "Café de Paris", wilder Brokkoli, Pommes Allumettes

Entrecôte "café de Paris", wild broccoli, allumettes fries

57

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Nierli im Pfännli serviert, Butterrösti

Sliced veal Zurich style with kidney served in a pan, roesti potatoes

49

Black Angus Rindsfilet, Sommertrüffel-Jus, geröstete Kaffee-Karotte

Black Angus beef fillet, summer truffle jus, roasted coffee carrot

62

Mit gebratener Entenleber

With sautéed fois gras

15

Mit confiertem Hummerschwanz

With confit lobster tail

28

Knusprige Schweinsbrust, confierte Frühkartoffeln, Sommergemüse, BBQ- Jus

Crispy pork breast, confit spring potatoes, summer vegetable, bbq jus

49

Gebratenes Kalbssteak an Eierschwämmli-
sauce,

Tagliarini, Sommergemüse

Roasted veal steak, tagliarini, summer vegetables, chantarelle sauce

54

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

Pochiertes Schweizer Alpenzander Mosaik,
Miso Beurre Blanc, gerösteter Brokkoli, Mais im Tempura
Poached Swiss Alpine pikeperch mosaic
miso beurre blanc, roasted broccoli, corn in tempura

54

Ganze Seezunge vom Grill, junger Spinat
Whole grilled sole, baby spinach
20.50 pro 100g

Catch off the Day, fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter
Catch off the day, ask our waiters

Hausgemachte Pasta und Risotto / *Homemade pasta and risotto*

Linguine, Hummerschwanz, Tomaten, Estragon, Amalfi Zitrone
Linguine, lobster tail, tomatoes, tarragon, Amalfi lemon
52

Eierschwämmli Risotto, Madeira, Onsen-Ei, Lauchstroh
Chantarelle risotto, Madeira, onsen egg, leek straw
39

Hausgemachte Kalbfleischravioli, Salbei, Spinat
Homemade veal ravioli, sage, spinach
42

Dessert und Käse / *Sweets and cheese*

Clouds Tiramisu

Clouds tiramisu

16

Zitronentarte, Meringues, Amalfi Zitrone

Lemon tart, meringues, Amalfi lemon

16

Truffe Tarte, Haselnuss, geröstetes Pfirsich Glacé

Truffe tart, hazelnut, roasted peach ice cream

16

Joghurt Espuma, Gurken-Gin-Sorbet, Erdbeer, Hafer
Yoghurt espuma, cucumber-gin-sorbet, strawberries, oats

16

<JUMIVERSUM> Käseauswahl

Selection of cheese from JUMIVERSUM served with condiments

24/36

Herkunftsbezeichnung

Black Angus Rind	Irland
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Zander	Schweiz
Wolfsbarsch	Griechenland
Seezunge	Niederlande / Frankreich
Jakobsmuschel	Japan
Hummer	USA
Fois Gras	Frankreich

Indication of origin

<i>Black Angus beef</i>	<i>Ireland</i>
<i>Beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Pikeperch</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Sea Bass</i>	<i>Greece</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>

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