

Lunch

Unser Lunch beinhaltet einen Salat, Suppe oder Vorspeise,
eine der aufgeführten Hauptspeisen und das Tagesdessert oder Käse.

Our lunch includes a starter, one of the listed main courses and the daily dessert or cheese.

Sellerie-Miso Crémesuppe

Celery miso cream soup

oder

Burratina, Feigencarpaccio, Trüffelhonig

Burratina, fig carpaccio, truffle honey

Tuna Tataki im Sesam-Mantel, Edamame, Shitake, Wasabi Schuam

Tuna tataki with sesame, edamame, shitake, wasabi foam

55

Wildschwein T-Bone Steak, Preiselbeer Jus, Kartoffelcrème, Spinat-Moos

Wild boar T-Bone steak, cranberry jus, potatoe creme, spinach moss

55

Fregola Sarda, Mascarpone, getrocknete Tomaten, Rucola

Fregola Sarda, mascarpone, dried tomatoes, rocked salad

45

Dessert

Zitronengras-Kokos Panna Cotta

Lemongras-Coco Panna cotta

Jumi Käse Variation, Früchte- und Nussbrot, Feigensenf

Jumi cheese variation, fruit and nut bread, fig mustard

À la carte

Kaltgeräucherter Lachs mit Zitronenfrischkäse und Pumpernickel
Cold smoked salmon with lemon-freshcheese and "Pumpernickel"

18

Grilliertes Rindsentrecôte, wilder Brokkoli, Frites, Café de Paris
Grilled beef Entrecôte, wild broccoli, Zurich fries, Café de Paris

58

Ganze Seezunge in Butter gebraten, junger Spinat
Whole roasted sole, baby spinach

69

Waldpilz Risotto, Madeira, Camembert
Wild mushroom risotto, Madeira, camembert

39

Hirschhaxen, Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni
Venison shank, spaetzle, red cabbage, glazed chestnuts

49

Hausgemachte Kalbfleisch Ravioli, Glace de Viande, Spinat, Salbei
Homemade veal ravioli, glace de viande, spinach, sage

43

Zusätzlich Alba Trüffel pro Gramm

15

Weissweinempfehlung

Zweifel | Zürich | Sauvignon blanc

10cl – 13 CHF

75cl – 85 CHF

Rotweinempfehlung

Sembro | Tempranillo | Spanien

10cl – 15 CHF

75cl – 89 CHF

Herkunftsdeklaration:

Rind: Schweiz

Seezunge: Niederlande

Lachs: Norwegen

Wildschwein: Österreich

Tunfisch: Vietnam