

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.

Tomaten | Shiso

Tomato | Shiso

Oder / or

Radicchio | Birnen | Chili – Nuss Pesto

Radicchio | Pears | Chili Nut Pesto

Lachs | Zucchini | Kartoffel | Lauch

Salmon | Zucchini | Potato | Leek

55

Ossobuco | Gremolata | Polenta | Jus

Ossobuco | Gremolata | Polenta | Jus

55

Cacio | Peppe | Schwarzer Trüffel

Cacio | Pepe | Black Truffle

45

Dessert

Tonka Crème Brûlée

Tonka Crème Brûlée

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, Pommes Allumettes, Café de Paris
Grilled beef Entrecôte, wild broccoli, 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/Irland

Kalb: Schweiz

Seezunge: Niederlande

Lachs: Schottland