

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.

Kürbis-Miso-Suppe, Gemüse Gyoza
Pumpkin miso soup, vegetables gyoza

Oder

Nüsslisalat, Ei, Speck
Lambs lettuce, egg, bacon

Hausgemachte Fischravioli, Bouillabaise Schaum, Erbsensprossen
Homemade fishravioli, bouillabise foam, pea sprouts
55

Gebratenes Kalbsnierstück, Pastinakenpüree, glasierte Kaiserschoten, Steinpilzsauce
Veal striploin, parsnip puree, emperor peas, porcini mushroom sauce
55

Walnuss-Risotto, Wirz, Parmesan, Belper Knolle
Walnut risotto, savoy, parmesan, Belper knolle
45

Dessert

Schokoladenmousse, Beeren Kompott
Chocolate mousse, berry compote

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, Pommes Allumettes, 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

Sautierte Kalbsleberstreifen, geschmorte Zwiebeln und Butterrösti
Sautéed veal liver, braised onions, "Rösti"

49

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

43

Weissweinempfehlung

Zweifel | Zürich | Sauvignon blanc
10cl – 13 CHF
75cl – 85 CHF

Rotweinempfehlung

Sembro | Tempranillo | Spanien
10cl – 15 CHF
75cl – 89 CHF

Herkunftsdeklaration:

Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz
Lachs: Norwegen
Wolfsbarsch/Dorade: Griechenland
Seezunge: Niederlande