

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-Suppe mit Enten-Gyoza

Celery miso soup, duck gyoza

oder

Spargel-Zitrus Salat

Asparagus citrus salad

Gebratenes Heilbuttfilet, Limetten Beurre Blanc, saisonales Gemüsebeet

Halibutt, Lime beurre blanc, spring vegetables

55

Kalbssteak, Gewürzjus, Trüffel Arancini, Selleriepüree

Veal steak, Truffle arranchini, celery puree

55

Tagliatelle, Artischocken, Pinienkerne

Tagliatelle, pine, artichokes

45

Dessert

Weisse Truffe Wolke

White truffe cloud

Jumi Käse Variation, Früchte- und Nussbrot, Feigensenf

Jumi cheese variation, fruit and nut bread, fig mustard

À la carte

Kaltgeräucherter Sokeye Lachs mit Zitronenfrischkäse und Pumpernickel
Cold smoked Sokeye 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

Bärlauch Risotto
Wild garlic risotto

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

Solaris Chorb Rheinau | Zürich | Solaris
10cl – 10 CHF
75cl – 72 CHF

Rotweinempfehlung

Cornalin Rouvinez Vins | Wallis | Cornalin
10cl – 9 CHF
75cl – 63 CHF

Herkunftsdeklaration:

Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz
Heilbutt: Norwegen
Sokeye: Alaska
Seezunge: Niederlande