

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.

Miso Brühe

Miso broth

Oder

Tuna Tatar | Passionsfrucht | Ingwer | Chili

Tuna tartare, passionfruit, ginger, chili

Gebratene Lachstranche | Hummer Hollandaise | Blattspinat | Sellerie

Panfried salmon filet, lobster hollandaise, spinach, celery

55

Kalbsrücken | Pilzrahmsauce | Champagner Kraut | Petersilien Kartoffel

Veal striploin, mushroom sauce, champagne "kraut", parsley potato

55

Randen Gnocchi | Feta | Feigen | Baumnuss

Beetroot gnocchi, feta cheese, figs, walnut

45

Dessert

Pistazien Windbeutel

Pistachio choux

Jumi Käse Variation, Früchte- und Nussbrot, Feigensenf

Jumi cheese variation, fruit and nut bread, fig mustard

Weinempfehlung

Clos de Mireille | Côtes de Provence AOC | Frankreich

10cl – 14.50 CHF

75cl – 94 CHF

Pinot Noir | Höngg | Schweiz

10cl – 14 CHF

75cl – 93 CHF

À la carte

Rinds Tatar, Brioche, gesalzene Butter
Beef steak tartare, brioche, salted butter

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

Trüffel Risotto
Truffle risotto

39

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

49

Hausgemachte Short Rib Ravioli, Glace de Viande, Orangen Butter
Homemade short rib ravioli, veal jus, orange butter

43

Herkunftsdeklaration:

Rind: Irland
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Lachs: Norwegen
Rind Tatar: Schweiz
Rind Short Rib: Schweiz
Seezunge: Niederlande