

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.

Maronisuppe, karamellisierte Apfel

Chestnut soup, caramelized apple

oder

Kürbismousse, Sesam, Miso

Pumpkin mousse, sesame, miso

Tuhnfisch, Wakame, eingelegter Fenchel, Ponzu

Tuna, seaweed, pickled fennel, ponzu

55

Kalbsbraten, Pilzrahmsauce, Kartoffelpüree, Romanesco

Veal roast, mushroom sauce, mashed potatoes, Romanesco

55

Hausgemachte Pasta, Cacio e Pepe

Homemade Pasta, Cacio e Pepe

45

Dessert

Chai Panna Cotta

Chai Panna Cotta

Jumi Käse Variation, Früchte- und Nussbrot, Feigensenf

Jumi cheese variation, fruit and nut bread, fig mustard

Weinempfehlung

Clos de Mireille I Côtes de Provence AOC I Frankreich

10cl – 14.50 CHF

75cl – 94 CHF

Pinot Noir I Höngg I Schweiz

10cl – 14 CHF

75cl – 93 CHF

À la carte

Rindstatar, Brioche, gesalzene Butter
Beef steak tartare, brioche, salted butter

18

Gegrilltes 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

49

Sautierte Kalbsleberstreifen, geschmorte Zwiebeln und Rösti
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
Thunfisch: Vietnam
Rind Tatar: Schweiz
Rind Short Rib: Schweiz
Seezunge: Niederlande