

CHEF'S CHOICE - 4-GANG-SPECIAL

Ein Menü, das sowohl Favoriten aus unserer Karte als auch neue, kreative Ideen unseres Küchenchefs Andrin vereint. Lassen Sie sich von der Saison und unserer Inspiration überraschen.

A menu combining favorites from our regular menu with new, creative ideas from our chef Andrin. Let yourself be inspired by the season and our creativity.

VORSPEISE / STARTER

Randen-Zitronengras-Suppe mit Crevettenbällchen im Pankomantel (1a/3/4/6/11) 19.00

Beetroot and lemongrass soup with prawn balls in a panko crust (1a/3/4/6/11)

Nüsslisalat mit Meerrettichdressing, geräuchertem Lachs, gepickeltem Kohlrabi und Pastinakenchips (1a/3/4/7/10) 22.50

Lamb's lettuce with horseradish dressing, smoked salmon, pickled kohlrabi and parsnip chips (1a/3/4/7/10)

Trüffeltagliatelle (1a/3/7) 30.00 48.00

Truffle tagliatelle (1a/3/7)

Tunawürfel mariniert mit Chicorée, Blutorange, Avocado und Forellenrogen (1/4/6) 29.00

Marinated tuna cubes, chicory, blood orange, avocado and trout roe

Jakobsmuscheln mit Speckchips, Granny Smith, Kräuteröl und Erbsen-Minze-Püree (7/12/14) 27.00

Scallops with bacon chips, Granny Smith apple, herb oil and pea-mint purée (7/12/14)

Handgeschnittenes Tatar vom Rindsfilet mit mariniertem Sushi-Reis, Nori, Sojaeigelb, Wasserspinat und Kräutersalat (1/3/6/11) 29.00 48.00

Hand-cut beef tartare with marinated sushi rice, nori, soy yolk, water spinach and herb salad (1/3/6/11)

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Auberginenmedaillon mit Süsskartoffel-Kokospüree, Federkohl, Austernpilzen, Cashew, Tomatenvinaigrette und Kräutersalat (8/12) 38.00
Eggplant medallion with sweet potato-coconut purée, kale, oyster mushrooms, cashew, tomato vinaigrette and herb salad (8/12)

Zürisee Zanderfilet grilliert mit Miso-Nussbutter-Espuma, Wurzelspinat, frittiertem Ingwer und Tessiner Risotto mit Sezuan Pfeffer (1/4/6/7) 53.00
Grilled pike-perch fillet, miso-nut butter espuma, root spinach, fried ginger and Ticino risotto with sezuan pepper (1/4/6/7)

Rindsfilet mit Jus, frittierten Sellerietaschen und geschmorten Karotten (1a/3/7/9/12) 63.00
Beef fillet with jus, fried celery parcels and braised carrots

Lammracks mit Massaman-Curry, Erdnüssen, Bimi Brokkoli, frittierten Schalotten und jungen Kartoffeln (1/4/5/6/7) 53.00
Lamb racks with Massaman curry, peanuts, Bimi broccoli, fried shallots and young potatoes (1/4/5/6/7)

KLASSIKER / CLASSIC

Kalbsfilet Geschnetzeltes 'Zürcher Art' mit Rösti (7/12) 57.00
Sliced veal fillet 'Zurich-style' with Rösti (7/12)

Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Trüffelbrie, Landrauchschinken, Saisongemüse und Pommes frites (1a/3/7) 55.00
Veal cordon bleu filled with truffle brie, smoked country ham, seasonal vegetables and French fries (1a/3/7)

Tuna im Sesammantel mit Ingwer-Mango-Sauce, Pak Choi und Wasabikartoffelpüree (1/4/6/7/11/12/13) 54.00
Tuna in sesame crust with ginger mango sauce, pak choi and wasabi potato stick (1/4/6/7/11/12/13)

DESSERT / DESSERT

Zimtmousse mit Calvadosäpfeln und Lotuscrumble (3/7/12)	18.00
<i>Cinnamon mousse with Calvados apples and lotus crumble</i> (3/7/12)	
Reiseis mit Mangovariation und Zitronenmelisse (3/7)	16.00
<i>Rice ice cream with mango variation and lemon balm</i> (3/7)	
Glaces: Sauerrahm-Minze oder Vanille (3/7)	5.00
<i>Ice cream: mint-sour cream or vanilla</i> (3/7)	
Sorbets: Mango oder Zitrone	5.00
<i>Sorbet: mango or lemon</i>	
Käsevariation mit Chutney und Birnenbrot (1/5/7/8)	21.00
<i>Cheese selection with chutney and pear bread</i> (1/5/7/8)	

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MWST