

## 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.** 124.00

*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

---

<b>Suppe vom weissen Spargel mit Himbeerperlen und Parmaschinken</b> (7/12)	22.00	
<i>White asparagus soup with raspberry pearls and Parma ham</i> (7/12)		
<b>Kopfsalat mit Kräuterdressing, grünem Spargel, gebratenem Ei und Erdbeeren</b> (3/7/10)	19.00	
<i>Butterhead lettuce with herb dressing, green asparagus, fried egg and strawberries</i> (3/7/10)		
<b>Tagliatelle mit Flusskrebsen und Sauerampferschaum</b> (1/2/3/7/14)	29.00	48.00
<i>Tagliatelle with crayfish and sorrel foam</i> (1/2/3/7/14)		
<b>Tuna-Carpaccio mit Amalfi-Zitrone, gebratenem weissem Spargel, Olivenöl-Mayonnaise, Kapernäpfeln, Rucola und Tapiokachips</b> (3/4/10)	28.00	
<i>Tuna carpaccio with Amalfi lemon, pan-fried white asparagus, olive oil mayonnaise, caper berries, rocket and tapioca chips</i> (3/4/10)		
<b>Sepiasalat Thai-Style mit Tomaten, Stangensellerie, roten Zwiebeln, Gurken und Koriander</b> (1/4/6/14)	29.00	
<i>Thai-style cuttlefish salad with tomatoes, celery, red onions, cucumber and coriander</i> (1/4/6/14)		
<b>Rindstatar mit Wasabi-Espuma, pinkem Rettich, gepopptem Reis und Wasabi-Senfsprossen</b> (1/4/6/7/11/13)	28.00	46.00
<i>Beef tartare with wasabi espuma, pink radish, puffed rice and wasabi mustard sprouts</i> (1/4/6/7/11/13)		
<b>Grillierte Wachtelbrust mit grüner Currysauce, Thai-Basilikum-Ingwersalat und frittiertem Zitronengras</b> (1/4/6)	29.00	
<i>Grilled quail breast with green curry sauce, Thai basil and ginger salad, and fried lemongrass</i> (1/4/6)		

## HAUPTGANG / MAIN COURSE

---

<b>Weisser Spargel mit Löwenzahnbutter, Rucola und Parmesansplittern</b> (7/12) <i>White asparagus with dandelion butter, rocket and shaved parmesan</i> (7/12)	20.00	40.00
<b>Wolfsbarsch mit Spargel, Burratine, Chili-Croutons, Basilikumöl und Passionsfrucht-Risotto</b> (1/4/7/13) <i>Sea bass with asparagus, burratina, chili croutons, basil oil and passion fruit risotto</i> (1/4/7/13)		48.00
<b>Rindsfilet mit Jus, weissem Spargel, Bärlauchgnocchi und Zitronen-Basilikum-Sprossen</b> (1/3/7/9/10/13) <i>Beef tenderloin with jus, white asparagus, wild garlic gnocchi and lemon basil sprouts</i> (1/3/7/9/10/13)		64.00
<b>Pata Negra mit schwarzer Knoblauch-Jus, Pimientos de Padrón, Jalapeño-Schaum, Maisblättern und Maispuffer</b> (1/3/7/9/12) <i>Pata Negra pork with black garlic jus, Padrón peppers, jalapeño foam, corn leaves and corn fritters</i> (1/3/7/9/12)		51.00

## KLASSIKER / CLASSIC

---

<b>Kalbsfilet Geschnetzeltes 'Zürcher Art' mit Rösti</b> (7/12) <i>Sliced veal fillet 'Zurich-style' with Rösti</i> (7/12)		59.00
<b>Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Trüffelbrie, Landrauchschinken, Saisongemüse und Pommes frites</b> (1a/3/7) <i>Veal cordon bleu filled with truffle brie, smoked country ham, seasonal vegetables and French fries</i> (1a/3/7)		55.00
<b>Tuna im Sesammantel mit Ingwer-Mango-Sauce, Pak Choi und Wasabikartoffelpüree</b> (1/4/6/7/11/12/13) <i>Tuna in sesame crust with ginger mango sauce, pak choi and wasabi potato stick</i> (1/4/6/7/11/12/13)		54.00

## DESSERT / DESSERT

---

<b>Buttermilchmousse mit Rhabarberkompott, Mandeln, Orangenhippe und Himbeersorbet</b> (1/3/7/8) <i>Buttermilk mousse with rhubarb compote, almonds, orange tuile and raspberry sorbet (1/3/7/8)</i>	19.00
<b>Schokokuchen mit Greyerzer Doppelrahm und Erdbeeren</b> (1/3/7) <i>Chocolate cake with Gruyère double cream and strawberries (1/3/7)</i>	17.00
<b>Glaces: Sauerrahm-Minze oder Vanille</b> (3/7) <i>Ice cream: mint-sour cream or vanilla (3/7)</i>	5.00
<b>Sorbets: Mango, Zitrone oder Himbeer</b> <i>Sorbet: mango, lemon or raspberry</i>	5.00
<b>Käsevariation mit Chutney und Birnenbrot</b> (1/5/7/8) <i>Cheese selection with chutney and pear bread (1/5/7/8)</i>	21.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MWST