

Vorspeise - starter

| | |
|--|----|
| TOMATE / TOMATO | 32 |
| Burrata - Tagetes - Sauerteigbrot <i>burrata - tagetes - sourdough bread</i> | |
| ZANDER / PIKE PERCH | 36 |
| Salzzitrone - Fenchel - Meerspargel <i>salted lemon - fennel - sea asparagus</i> | |
| RINDSTATAR / BEEF TARTARE | 35 |
| Dijonsenf - Eigelb - eingelegte Gurke <i>dijon mustard - egg yolk - pickled cucumbers</i> | |
| + VERFEINERT MIT OONA CAVIAR 10G | 35 |
| + FINISHED WITH OONA CAVIAR 10G | |
| GÄNSELEBER / GOOSE LIVER | 35 |
| Rote Beete - 25 jähriger Aceto Balsamico - hausgemachtes Brioche <i>beetroot - 25-year-old balsamic vinegar - homemade brioche</i> | |
| Zwischengang - second course | |
| JAKOBSMUSCHEL / SCALLOP | 38 |
| Mandel - Spargel - fermentierte Traube <i>almond - asparagus - fermented grape</i> | |
| KALBSBRIES / SWEETBREAD | 32 |
| Morchel - Lauch - Maggi-Pfeffer <i>morels - leek - maggi-pepper</i> | |
| HUMMER / LOBSTER | 34 |
| Gruyère - Spinat - Belper Knolle <i>gruyère - spinach - belper knolle</i> | |



Hauptgang - main course

STEINBUTT / TURBOT 85
Braune Butter - Zitrone - Petersilie
brown butter - lemon - parsley

LAMM / LAMB 82
Lardo di Colonnata - Verjus - Pfifferlinge
lardo di Colonnata - verjuice - chanterelles

TORTELLINI 54
Ricotta - Artischocke - Basilikum
ricotta - artichoke - basil

TOURNEDOS ROSSINI 85
Madeira-Jus - Trüffel - Brioche
madeira-jus - truffle - brioche

+OPTIONAL MIT GEBRATENER GÄNSELEBER 12
+OPTIONAL WITH SEARED GOOSE LIVER

ALLERGENE & HERKUNFT

GERNE INFORMIERT SIE UNSER SERVICE-TEAM ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN.

RIND: SCHWEIZ · **LAMM:** SCHWEIZ · **KALB:** SCHWEIZ · **STEINBUTT:** FRANKREICH ·
ZANDER: SCHWEIZ · **GÄNSELEBER:** FRANKREICH · **HUMMER:** CANADA ·
JAKOBSMUSCHEL: NORWEGEN
SAUERTEIGBROT: TSCHUMI BÄKEREI (WEGGIS) **BRIOCHE:** HAUSGEMACHT

ALLERGENS & ORIGIN

OUR SERVICE TEAM WILL BE HAPPY TO PROVIDE INFORMATION ABOUT INGREDIENTS IN OUR DISHES THAT MAY TRIGGER ALLERGIES OR INTOLERANCES.

BEEF: SWITZERLAND · **LAMB:** SWITZERLAND · **VEAL:** SWITZERLAND · **TURBOT:** FRANCE ·
PICK PERCH: SWITZERLAND · **GOOSE LIVER:** FRANCE · **LOBSTER:** CANADA · **SCALLOPS:**
NORWAY
SOURDOUGH BREAD: TSCHUMI BAKERY (WEGGIS) **BRIOCHE:** HOMEMADE



Dessert - dessert

PAVLOVA

Himbeere - Bergamotte - Joghurt

raspberry - bergamot - yogurt

18

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Dunkle Schokolade - Vanille - Mascarpone

dark chocolate - vanilla - mascarpone

18

KÄSEPLATTE / CHEESE VARIATION

Auserlesene Variation von der Jumi-Käserei

a selection of cheeses from the jumi cheese dairy

26

PASSEND ZUM GENUSSVOLLEN AUSKLANG

1 DL

PERRIER JOUËT BLASON ROSÉ

21

PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER

CHAMPAGNE, FRANKREICH

INTENSIVE AROMEN VON ROTEN FRÜCHTEN.

INTENSE AROMAS OF RED FRUIT.

ALLERGENE & HERKUNFT

GERNE INFORMIERT SIE UNSER SERVICE-TEAM ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN,
DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN.

ALLERGENS & INGREDIENTS

OUR SERVICE TEAM WILL BE HAPPY TO PROVIDE YOU WITH INFORMATION ABOUT
INGREDIENTS IN OUR DISHES THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES.

