



Unsere Highlights aus 25 Jahren Genuss & Geschichten

Ein Vierteljahrhundert voller Geschmack, Lachen und unvergesslicher Momente!
Wir sagen von Herzen Danke, dass Sie all die Jahre mit uns gegessen, gefeiert und gelacht haben.
Am 18. Dezember schließen wir unsere Töpfe – aber nicht unsere Herzen.
Also: ein letztes Mal schlemmen, genießen und anstoßen –
auf 25 köstliche Jahre voller wunderbarer Gäste und schöner Erinnerungen!

**Mit viel Liebe und einem Lächeln,
Pam& Michele**

VORSPEISEN | APPETIZER

Kopfsalat mit Honig-Ingwer-Dressing, Granatapfel und karamellisierten Nüssen G/S/L/N	19.50
<i>Lettuce with honey and ginger dressing, pomegranate and caramelised nuts</i> G/C/L/N	
Parmesan-Trüffel-Suppe mit Blacktiger-Crevette L/S/F/M	24.50
<i>Parmesan and truffle soup with black tiger prawns</i> L/C/F/M	
Tuna Tatar mit Mango, Gurke, Peperoni, Koriander und Granatapfel S/M/F/G	28.50
<i>Tuna tartare with mango, cucumber, chilli peppers, coriander and pomegranate</i> C/M/F/G	
Tagliatelle mit frischem Schwarzem Trüffel G/L/S/N	29.00 39.50
<i>Tagliatelle with fresh black truffle</i> G/L/C/N	
Knuspriges Tuna Sashimi mit mariniertem Spitzkohl, Koriander und Wasabi Eis S/G/F/M	29.00
<i>Crispy tuna sashimi with marinated pointed cabbage, coriander and wasabi ice cream</i> C/G/F/M	
Rindstatar Asiatisch mit Gurken, Koriander, Frühlingszwiebeln, Sesam und Chili G/S/N/F	28.00 38.00
<i>Asian beef tartare with cucumber, coriander, spring onions, sesame seeds and chilli</i> G/C/N/F	
Mini Rindshacktätschli mit Servietten Knödel, Pilzragout, Kürbis-Apfel-Chutney und Wachtel Ei G/S/F/N/	26.50
<i>Mini beef patties with napkin dumplings, mushroom ragout, pumpkin and apple chutney, and quail egg</i> G/C/F/M/N	
Soft Shell Krabben im Tempura Teig mit Wasserspinat Chili-Wasabi Mayo und Koriander S/L/N/G/F/M	29.50
<i>Softshell crab with water spinach, chilli mayonnaise and wasabi mayonnaise</i> C/L/N/G/F/M	

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Veganes Randen-Kokos-Risotto mit karamellisierten Cashew Nüssen G/S/N	37.50
<i>Vegan game platter with cranberry apple, pumpkin, king oyster mushrooms, red cabbage and chestnuts</i> G/C/	
Lamrack mit Aprikosenkruste, Zucchetti, Pak-Choi, Chili, Kichererbsen, Bratkartoffeln und Jus	56.50
<i>Lamb rack with apricot crust, courgette, pak choi, chilli, chickpeas, fried potatoes and gravy</i> G/L/S/N	
Tagesfisch nach Angebot	
<i>Fish of the day</i>	



Tuna im Sesam-Mantel mit Wok-Gemüse, Wasabi-Kartoffelstampf und Mango-Ingwer-Sauce ^{F/M/G/S}	54.00
<i>Tuna coated in sesame seeds with vegetables, wasabi mashed potatoes and mango-ginger sauce ^{F/S/G/C}</i>	
Australisches Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Winterliches-Gemüse ^{G/L/S}	64.00
<i>Australian beef fillet with herb butter, chips and vegetables ^{G/L/C}</i>	
Schweizer Kalbskotelette mit Rahm-Wirsing, Pappardelle und Portwein-Jus ^{S/G/N/L}	72.00
<i>Veal cutlet with creamed savoy cabbage, pappardelle and gravy ^{C/G/N/L}</i>	
Kalbs-Cordon Bleu gerollt mit Trüffel-Brie, Bauern-Schinken, Saison-Gemüse und Pommes Frites (Wartezeit ca. 25min) ^{G/L/N/S}	55.00
<i>Veal cordon bleu filled with truffle brie and farmers ham, served with seasonal vegetables, and French fries ^{G/L/N/C}</i>	
Kalbs „Züri-Geschnetzelttes“ vom Filet an Kräuter-Pilz-Rahmsauce und goldgelber Rösti ^{L/C}	57.00
<i>Veal "Züri-Geschnetzelttes" from Filet with herb-mushroom cream sauce, and golden rösti ^{L/S}</i>	
Crispy Chicken mit Panang-Curry-Sauce, gebratener Reis, Koriander und Erdnüsse ^{G/S/F/N}	39.50
<i>Crispy chicken with panang curry sauce, fried rice, coriander and peanuts ^{G/S/F/N}</i>	
Seezungenfilet mit knusprigem Federkohl, Risotto, Oliven, Schwarze Nüsse, Chorizo und Tomaten-Zitronen-Jus	65.00
<i>Sole fillet with crispy kale, risotto, olives, black nuts, chorizo and tomato and lemon jus</i>	
Gerne servieren wir Ihnen auch Highlights aus unserer Karte in 5 Gängen	149.00
<i>We are also happy to serve you highlights from our menu in 5 courses</i>	

NACHTISCH | DESSERT

Tages-Dessert nach Angebot	09.00 16.00
<i>Dessert of the day</i>	
4 verschiedene Jumi Käsesorten mit Chili-Honig-Dörreigen-Chutney und Früchtebrot ^{L/G/N}	19.50
<i>4 various „Jumi chees“ with chili-honey-dried fig-chutney an bread with fruits ^{L/G/N}</i>	
Maracaibo Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Sauerrahm-Minze Glace ^{G/L/N}	17.00
<i>Maracaibo chocolate cake (still runny in the middle) served with sour-cream mint ice-cream ^{G/L/N}</i>	
Tonkabohnen Macadamia Parfait mit Rum-Bananen ^{N/G}	18.00
<i>Tonka bean macadamia parfait with rum bananas ^{L/N/G}</i>	
Variation von hausgemachtem Eis und Sorbets	05.00 15.00
<i>Selection of homemade ice-cream and sorbets</i>	
❖ Eis: Vanille, Sauerrahm-Minze, Haselnuss, Schokolade, Zimt ^L	
<i>Ice-cream: vanilla, sour-cream, hazelnut, Chocolate</i>	
❖ Sorbets: Mango, Kokosnuss-Malibu, Limette, Himbeer	
<i>Sorbets: mango, coconut malibu, lime, raspberry</i>	