

Menü



Vorspeise



Belvoirsalat

Weisskabis – Grapefruit – Estragon

17



Sellerievariation

Selleriesteak – Tomaten-Selleriefond – gepickelter Sellerie

19



Tapas

Croquette nach Madrider Art – Sardinen-Escabeche – Consommé

22

Jakobsmuschelcarpaccio

Zitronenmelisse – Passionsfrucht – Rande

23

Zwischengericht

Bouillabaisse

Sauce Rouille – hausgemachtes Baguette

21



Anna Kartoffel

Pilzvariation – Sonnenblumenkerne – Zwiebel-Sojajus

19

Kingfish Tataki

Schwarzer Sesam – Sobanudelsalat – Miso-Hollandaise

24

Zweierlei von der Wachtel

Rotweinzwiebel-Tortellini – Karotte – Portweinjus

24



Hauptgericht



Kürbisvariation

Waffel – Kürbis-Linsen-Baozi – Kokos-Currysauce

34

Zanderfilet

Pastinake – Risinabohnen – Harissa-Espuma

52

Swiss Lachsfilet

Oscietra-Kaviar – grillierter Mini Lattich – Quinoa – Schnittlauch-Sauerrahmsauce

51

Hauptgericht



Kalbs Trilogie

Artischocken – Peperoni – Kartoffelgnocchi

63

Dreierlei vom Reh

Geschmorter Lauch – Randen – Amaranth

52

Shortrib vom Rind

Tomatencreme – Ricotta

51

Von unserem Grill

Kingfish Filet	53
Black Tiger Crevetten Spiess	51
 Secreto vom Iberico Schwein (250gr)	58
Kalbskotelett (300gr)	63
Black Angus Rindsfilet (200gr)	62
Dry aged Swiss prime Ribeye (200gr)	59

Dazu servieren wir Ihnen 2 Beilagen & 1 Sauce nach Wahl:

Tagliatelle	BBQ-Sauce
Pommes frites	Chimichurri
Trüffelrisotto	Tomatenchutney
Mais	Estragonmayonnaise
Blattspinat	Pfefferbutter
Gebratene Pilze	Chilisauce


die Küche

Verarbeitet werden erstklassige, naturnah produzierte Lebensmittel, die, wenn immer möglich, aus der Schweiz stammen. Zu unseren Lieferanten pflegen wir eine offene und ehrliche Beziehung und sind stets auf der Suche nach speziellen Produkten. Wir schätzen auch Kleinlieferanten, die wir persönlich kennen und die gleichzeitig ihre eigenen Produzenten sind.

Geflügel & Eier

In unserer Küche arbeiten wir hauptsächlich mit Schweizer Geflügel. Ausserdem verwenden wir Eier von freilaufenden Hühnern, die vom Bauernhof Stockengut von der Familie Vetsch in Kilchberg stammen.

Vegan

Alle mit  gekennzeichneten Gerichte sind ausschliesslich aus Produkten pflanzlichen Ursprungs.

Favorit von Pascal Kleber

Alle mit  gekennzeichneten Produkte sind Favoriten von unserem Küchenchef.

Allergietabelle

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Fisch & Fleisch & Brot Deklaration

Kingfish – Australien / Kaviar – Polen / Reh – Österreich
Black Tiger – Vietnam / Jakobsmuscheln – Japan
Rindsfilet – Irland / Lachs, Zander, Kalb, Rind – Schweiz
Bouillabaisse-Fische, Wachtel – Frankreich / Sauerteigbrot – Schweiz

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.