

Menü



Vorspeise

Belvoirsalat

Marinierte Birne – Lauch – Roquefortdressing

17



Broccolivariation

Broccoli-Pakora – Broccolisteak – Peperoni-Kokosmilchsauce

19



Gebratene Blutwurst

Apfel – Senfsauce

21

Ei-Dashi-Royale

Waldpilze – Kaviar – Sake

26

Zwischengericht

Asiatische Rindsconsommé

Swiss-Wagyu – Frühlingszwiebel – Enoki

23



Agnolotti

Wirsing – geräucherter Tofu – Tamarind-Sojasauce

19



Hummerschwanz

Ananas – Jalapeño Espuma – Erdnüsse

25

Makrelen und Schnecken

Rande – Tibetanischer Wein

21

Hauptgericht



Kichererbsenterrine

Schwarzwurzel – Totentrompeten – Cannoli

34

Zanderfilet

Pastinake – Risinabohnen – Harissa-Espuma

52

Störfilet

Kaviar – Kartoffel-Schwarzwurzelpüree – Nori

51

Hauptgericht



Lammrückenfilet Wellington

Dreierlei Broccoli – Heu-Öl – Rotweinjus

54

Dialog von der Ente

Grapefruit – Karotten – Pfefferschaum

52

Geschmorte Schweinshaxe und geräucherte Schulter

Topinambur – Wirsing

49

Von unserem Grill

Kingfish Filet	53
Black Tiger Crevetten Spiess	51
Pulpo	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, Pulpo – Australien / Makrelen – Portugal
Black Tiger – Vietnam / Hummer – USA / Kaviar – Polen
Rindsfilet – Irland / Zander, Lamm, Schwein, Wagyu, Schnecken – Schweiz
Stör – Italien / Ente – Frankreich / Sauerteigbrot – Schweiz

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