

Menü



Vorspeise



Belvoirsalat

Portulak – Brunnenkresse – mariniertes Tofu – Senf-Vinaigrette

17



Gemüsegarten

Pastinakencreme – Birnensenf – Limetten – Basilikum

19

Entenlebermousse

Ananas – Misobrownie – Orangengel

24

Geflammtes Kabeljaufilet

Grüner Spargel – Tobikokaviar – Zitronengras-Sojasauce

22

Zwischengericht

Krustentierbisque

Obsiblu Crevetten-Tatar – Karotten – Sonnenblumenkerne

21



Maisvariation

Polenta-Fries – Popcorn – Trüffelschaum

19

60°C Ei vom Stockengut

Oscietra Kaviar – Morcheln – wilder Spargel

24

Taubenravioli

Taubenbrust – Eierschwämmli – Foyot Sauce

23



Hauptgericht



Pilz-Wellington

Karotten – Papaya – Umami

34

Red Snapper Filet

Weisser Spargel – Morcheln – Anna Kartoffeln – Lavendelschaum

52

Bremgartner Regenbogenforellenfilet

Blumenkohl-Kaffeecrème – Rotkohlrisotto – gepickeltes Gemüse

51

Hauptgericht



Zweierlei vom Swiss Wagyu Rind

Spargeltortellini – Saporinotomaten – Broccoli

64

Dialog vom Weidelamm

Lauch – Kartoffelwaffel – Pistazien

52

Iberico Schweinsfilet und confierter Bauch

Polenta – Peperoni – Chorizo-Espuma

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
Spargelrisotto	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.

Vegetarisch

Alle mit  gekennzeichneten Produkte sind fleisch- & fischlos. Allerdings können Produkte tierischen Ursprungs mitverarbeitet worden sein.

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 / Red Snapper – Sri Lanka / Kaviar – Polen / Kabljau – Norwegen
Black Tiger – Vietnam / Forelle, Kalb, Lamm, Rind – Schweiz
Rindsfilet – Irland / Obsiblu Crevetten – Neukaledonien
Iberico Schwein – Spanien / Entenleber, Taube – Frankreich / Sauerteigbrot – Schweiz

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