

# Menü

---



# Vorspeise

---

## **Belvoirsalat**

Dreifarbige Karotten – Orangenblüten – Chèvre – Rote Zwiebel

17

---



## **Sellerievariation**

Selleriesteak – Tomaten-Selleriefond – gepickelter Sellerie

19

---



## **Entenleberterrine**

Quittenkonfitüre – Portweingelée - Brioche

26

---

## **Austern**

Whispering Angel – Granny Smith – Ingwer

26

# Zwischengericht

---

## **Bouillabaisse**

Sauce Rouille – hausgemachtes Baguette

21

---



## **Anna Kartoffel**

Pilzvariation – Sonnenblumenkerne – Zwiebel-Sojajus

19

---



## **Hummerschwanz**

Ananas – Jalapeño Espuma – Erdnüsse

25

---

## **Tapas**

Croquette nach Madrider Art – Sardinen-Escabeche - Consommé

22

# Hauptgericht

---



## **Kürbisvariation**

Waffel – Kürbis-Linsen-Baozi – Kokos-Currysauce

**34**

---

## **Zanderfilet**

Pastinake – Risinabohnen – Harissa-Espuma

**52**

---

## **Loup de mer Filet**

Yalji Hat Sauce – Reismantel

**51**

# Hauptgericht

---



## **Lammrückenfilet Wellington**

Dreierlei Broccoli – Heu-Öl – Rotweinjus

**54**

---

## **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
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 / Reh – Österreich

Black Tiger – Vietnam / Hummer – USA

Rindsfilet – Irland / Zander, Lamm, Rind – Schweiz / Loup de mer – Griechenland

Bouillabaisse-Fische, Austern, Entenleber – Frankreich / Sauerteigbrot – Schweiz

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