

EMPFEHLUNG DES CHEFS



*Geschmorte Kalbskopfbäggli
an kräftigem Rotweinjus,
serviert mit saisonalem Gemüsebouquet
und getrüffeltem Kartoffelpüree*

49





FISCHMENÜ OBSTGARTEN

Ab 2 Personen



Amuse- bouche



Sautierte Scampi mit Papayasalat



Ceviche von der Bremgartner Lachsforelle
Zitrus-Marinade und Fenchel



Thunfischsteak (Wildfang) vom Grill
Broccolino und Edamame Wasabi-Kartoffelpüree



Ananas Carpaccio mit Kokoseis und Granatapfelkernen



Friandise

128 p. P.



VORSPEISEN



BUNTER SAISONALER BLATTSALAT

wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Honig Dressing

14

THUNFISCH-TATAR

Avocado und Kräutersalat

24 / 36

SWISS WAGYU TATAR

sous-vide Eigelb und Brioche-Toast

27 / 39

CARPACCIO

von Ochsenherztomaten und Burratina

18

CREVETTENCOCKTAIL

mit Brioche Toastbrot

23

ESCARGOTS DU MONT D'OR

hausgemachte Kräuterbutter

19



SUPPEN



RINDSKRAFTBRÜHE

Portwein und Flädli

11

WEISWEINSCHAUM-SÜPPCHEN

gebratene Jakobsmuschel und Broccolino

22

VEGETARISCH



HAUSGEMACHTE TRÜFFEL RAVIOLI

an einer Riesling-Rahmsauce

23 / 42

HAUSGEMACHTE SPINAT-RICOTTA RAVIOLI

Beurre Noisette, Salbei und Knoblauch

21 / 35

VEGAN



ROTES THAI-CURRY

Süsskartoffeln, Kichererbsen und Jasminreis

39

HACKBRATEN

veganer Hackbraten an Pilzrahmsauce, Marktgemüse
und Rosmarinkartoffeln

42

FLEISCHGERICHTE



RINDSFILET & MORCHELN

an Morchel-Rahmsauce
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

64

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

54

FISCH SPEZIALITÄTEN



SEEZUNGE MEUNIÈRE WILDFANG

Artischocken, Datterini-Tomaten
Blattspinat und Risotto

65

MOULES ET FRITES

Miesmuscheln in Pernod-Rahmsauce
und Pommes Frites

500g / 39

ZANDERFILET

auf Champagner-Sauerkraut
Salzkartoffeln und Selleriestroh

48

EGLI-KNUSPERLI ODER MEUNIÈRE

Tartarsauce dazu Blattspinat und Salzkartoffeln

44

EXTRA BEILAGEN

Salzkartoffeln, Marktgemüse, Butterreis **6**

Blattspinat, Pommes Frites, Kartoffelgratin, Risotto **8**



KLASSIKER



*Ab 2 Personen · Unsere Klassiker bereiten wir frisch für Sie zu.
Bitte bestellen Sie diese Gerichte mindestens 1 Tag im Voraus.*

CHATEAUBRIAND (Robespierre)

hausgemachter Béarnaise und Kräuterbutter,
dazu Gemüsevariation und Pommes Frites

68 p. P.

LOUP DE MER IN DER SALZKRUSTE

mit Champagnersauce, Blattspinat, Marktgemüse Salzkartoffel und Risotto,
serviert in 2 Gängen

64 p. P.

RINDSFILET STROGANOFF

rosa gebratene Rindsfiletwürfel mit hausgemachten Quarkspätzle
und Stroganoff-Sauce, im Pfännli serviert

57 p. P.

ZÜRI GESCHNETZELTES

mit knuspriger Rösti, im Pfännli serviert

51 p. P.

HERKUNFTSDEKLARATION



Fleisch:

Kalb: CH, Rind: CH/AUS, Poulet: CH, Schwein: CH

Fisch und Krustentiere:

Meeresfisch: Atlantik, Südost Asien

Süßwasserfisch: CH, EU, Miesmuscheln: NL

Brot und Backwaren: CH

KINDERKARTE



KALBSSCHNITZELI

an Rahmsauce und Nudeln

21

PREMIUM CHICKEN NUGGETS

mit Pommes Frites

16

FISCHKNUSPERLI

mit Salzkartoffeln

16

TAGLIOLINI

Wahlweise mit Suggo oder Tomatensauce

16



DESSERT



CRÈME BRÛLÉE

mit Grand Marnier flambiert (+5)

14

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit flüssigem Kern, Sauerrahmeis und frischen Beeren

16

CHAMPAGNER-SORBET

18

GERÜHRTER EISKAFFEE

mit Kirsch (+3)

13

AFFOGATO

Vanilleglace mit Espresso

9

AUSGEWÄHLTE GLACEN

Vanille · Schokolade · Mokka · Karamell au beurre salé · Pistazie

6

AUSGEWÄHLTE SORBETS

Zitrone · Mango · Litschi · Kokosnuss · Erdbeere

6

*Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne auf Anfrage bei
unserem Serviceteam.*