

SILK

DINNER

Yours to dine & unwind.



HERZLICH WILLKOMMEN

WARM WELCOME

Erleben Sie ein aussergewöhnliches Dinner im SILK Restaurant – unser Menü, kreiert von Chef Patrick Ansorge und seinem Team, verbindet internationale Aromen mit den besten lokalen Zutaten. Ob für einen besonderen Anlass oder einen entspannten Abend: Das elegante Ambiente bietet den perfekten Rahmen, um besondere Momente zu geniessen. Das ganze Team freut sich auf Ihren Besuch.

Experience an exceptional dinner at SILK Restaurant – our menu, created by Chef Patrick Ansorge and his team, combines international flavors with the finest local ingredients. Whether you are celebrating a special occasion or enjoying a relaxed evening, the elegant atmosphere provides the perfect setting to savor memorable moments. The entire team looks forward to welcoming you!

VORSPEISEN

STARTERS

Geflügel-Velouté <i>Poultry Velouté</i>	21
Frühlingsgemüse, Geflügelpraline, Schnittlauchöl <i>Spring vegetables, poultry praline, chive oil</i>	
Tagessuppe  <i>Soup of the Day</i>	17
SILK Salat  <i>SILK Salad</i>	16
Saisonale Blattsalate, Kräuterdressing, Apfel, Curry, Cashewkerne, Radiesli <i>Seasonal salad, herb dressing, apple, curry, cashew nuts, radishes</i>	
Gemischter Blattsalat, Dressing zur Wahl  <i>Mixed Leaf Salad, Choice of Dressing</i>	12
Italienisches, Französisches, Zitronen - oder Kräuterdressing <i>Italian, french, lemon or herb Dressing</i>	



Vegetarisch/ *vegetarian*



Vegan/ *vegan*



Signature

VORSPEISEN ODER FÜR ZWISCHENDURCH

STARTERS OR FOR IN BETWEEN

Gefüllte Cappellacci mit Zitrone & Pistazie 
Stuffed Cappellacci with Lemon & Pistachio

36

Zitronen-Nussbutter, Panko-Feta, Kräuter
Lemon-nut-butter, panko feta, herbs

Lostallo Lachs-Sashimi
Lostallo Salmon Sashimi

32

Schweizer Alpiner Lachs, Rübli-Dressing, Bärlauch-Mayonnaise, Rettich, Babylattich, Tapioka
Swiss alpine salmon, carrot dressing, wild garlic mayonnaise, radish, baby lettuce, tapioca

Rindsfilet Tatar 
Beef Fillet Tartare

140 g 45

80g 32

Schweizer Rindsfilet, Senfcreme, Essiggemüse, Buttermtoast
Swiss beef fillet, mustard cream, pickled vegetables, Buttermtoast

Veganes Tatar  
Vegan Tartare

19

Auberginen, getrocknete Tomaten und Oliven, Sauerteigbrot
Eggplant, sun-dried tomatoes and olives, sourdough bread

Riesencrevetten Aglio e Olio
King Prawns Aglio e Olio

28

3 Stk. sautierte Riesencrevetten, Chili, Knoblauch, Petersilie, Focaccia
3 pcs. seared giant prawns, chilli, garlic, parsley, focaccia



Vegetarisch/ *vegetarian*





Vegan/ *vegan*



Signature

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSE

- Lostallo Lachs** 54
Lostallo Salmon
Schweizer Alpiner Lachs, Apfel, Fondantkartoffel, Babylattich, Schnittlauch, Zitronen-Beurre-blanc, Lachsrogen
Swiss alpine salmon, apple, fondant potato, baby lettuce, chives, lemon beurre blanc, salmon roe
- Geschmortes Rindsbrasato** 54
Braised Beef Brasato
Portweinjus, hausgemachte Pizokel, Frühlingsgemüse
Port wine jus, homemade pizokel, spring vegetables
- Hausgemachte Pizokel**  39
Homemade Pizokel
Sautierte Pizokel, Frühlingsgemüse, Bärlauch, Spinat, Haselnüsse
Sautéed pizokel, spring vegetables, wild garlic, spinach, hazelnuts
- Geschmorter Blumenkohl**  36
Braised Cauliflower
Blumenkohlpüree, Kapern, Haselnüsse, fermentierter Knoblauch
Cauliflower purée, capers, hazelnuts, fermented garlic



Vegetarisch/ vegetarian



Vegan/ vegan



Signature

SILK KLASSIKER

SILK CLASSICS

- Wiener Schnitzel**  45
Wiener Schnitzel
Schweizer Kalbsfleisch, Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitrone
Swiss veal, potato salad, cranberries, lemon
- Rindsfilet "Café de Paris"**  58
Beef Tenderloin "Café de Paris"
180 g Swiss Black Angus, sautiertes Marktgemüse, Züri-Frites
180 g Swiss Black Angus, sautéed market vegetables, Züri-fries
- Trüffel Tagliolini**  32
Truffle Tagliolini
Frischer schwarzer Trüffel, Chili
Fresh black truffle, chilli



Vegetarisch/ *vegetarian*



Vegan/ *vegan*



Signature

Wir beziehen unser Brot, Fleisch und unseren Fisch ausschliesslich aus der Schweiz. Ausnahmen sind Ente (FR) und Krustentiere mit FAO. Ausnahmen werden direkt kommuniziert und der Service kann darüber Auskunft geben. Bei Unverträglichkeiten sowie für vegetarische, vegane sowie gluten- und laktosefreie Speisen kontaktieren Sie bitte unser Service-Team. Wir informieren Sie gerne auf Anfrage über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten. Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.

We source our bread, meat and fish exclusively from Switzerland. Exceptions are duck (FR), and crustaceans with FAO. Exceptions are directly communicated, and the service team can provide information. If you have any intolerances, or if you require vegetarian, vegan, gluten-free, or lactose-free dishes, please contact our service team. We will be happy to inform you about allergens in our dishes upon request. All prices are in CHF including VAT.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es aufgrund unserer Zusammenarbeit mit kleinen Winzern sowie unserem Fokus auf gereifte Jahrgänge und Einzelstücken, gelegentlich zu Änderungen im Angebot oder zu kurzfristigen Nichtverfügbarkeiten kommen kann. Gerade diese Besonderheiten machen jedoch den Charakter unserer Weinkarte aus – individuell, lebendig und stets mit Raum für spannende Entdeckungen.

We kindly ask for your understanding that, due to our close collaboration with small-scale winemakers and our focus on mature vintages and rare bottles, occasional changes to our selection or short-term unavailability may occur.

These very aspects, however, are what define the character of our wine list – individual, dynamic, and always offering room for exciting discoveries.

WEIN LISTE WINE LIST

SPARKLING FROM THE WORLD

FRANKREICH / FRANCE

CHAMPAGNE

NV	Jacquart	Mosaïque, Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	95
NV	Jacquart	Signature Rosé, Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	110
NV	Ruinart	Blanc de Blancs, Brut <i>Chardonnay</i>	185
NV	Ruinart	Rosé, Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	185

ITALIEN / ITALY

VENETO

NV	La Contesse	Prosecco Superiore, Extra Dry, DOCG <i>Glera</i>	52
NV	La Contesse	Spumante Rosé Cuvee, Brut <i>Pinot Noir, Pinot Bianco, Pinot Grigio</i>	52

SPANIEN / SPAIN

CAVA

NV	Perre Ventura	Reserva, Brut, DO <i>Xa-rello, Parellada, Macabeo</i>	58
----	---------------	--	----



WEISS / WHITE

SCHWEIZ / SWITZERLAND

ZÜRICH

2022	Erich Meier	AOC, <i>Räuschling</i>		95
2022	Zweifel	"Loyal", AOC, <i>Räuschling</i>		62

WALLIS

2018	Domaine Cornulus	"Clos de Mangold", AOC, <i>Humagne Blanche</i>		72
2022	Histoire d'Enfer	AOC, <i>Humagne Blanche</i>		78
2023	Maison Bercoula	AOC, <i>Petit Arvine</i>		62
2023	Maison Bercoula	AOC, <i>Chardonnay</i>		60

TESSIN

2024	Terre Alte	Bianco di Merlot, AOC, <i>Merlot</i>		54
------	------------	--------------------------------------	--	----

ÖSTERREICH / AUSTRIA

WACHAU

2024	Weingut Eder	"Die Fesche", Federspiel, DOC, <i>Grüner Veltliner</i>		62
2021	Weingut Eder	"Der Schmeichler", Smaragd, DOC, <i>Grüner Veltliner</i>		75

ITALIEN / ITALY

SÜDTIROL

2022 Kellerei Kurtatsch DOC, *Pinot Grigio* 56

VENETO

2024 A. A. Monte del Frà Garda DOC, *Trebbiano di Lugana* 52

PIEDMONT

2024 Cantina del Nebbiolo Roero DOCG, *Arneis* 54

FRANKREICH / FRANCE

LOIRE

2022 Laporte "La Comtesse", Sancerre AOC, *Sauvignon Blanc* 78

BURGUND

2022 Julien Brocard "Vigne de La Boissonneuse", Chablis AOC, *Chardonnay*  85

BORDEAUX

2021 Château Lynch-Bâges "Blanc de Lynch Bages", Bordeaux Blanc AOC, *Sauvignon Blanc/Semillon* 168

CÔTES-DU-RHONE

2015 Rotem & Mounir Saouma "Nopia", Côtes du Rhône Villages AOP
Roussanne/Marsanne/Clairette/Viognier 60

ROSÉ / ROSÉ

SCHWEIZ / SWITZERLAND

ZÜRICH

2023	Zweifel	"Rosé im Steinkrug", AOC, <i>Pinot Noir</i>	62
------	---------	---	----

FRANKREICH / FRANCE

CÔTES-DE-PROVENCE

2024	Minuty	"M de Minuty", AOP, <i>Grenache/Cinsault/Syrah</i>	55
------	--------	--	----

ROT / RED

SCHWEIZ / SWITZERLAND

THURGAU

2017	Schloss Bachtobel	No. 2, <i>Pinot Noir</i>	68
------	-------------------	--------------------------	----

2017	Schloss Bachtobel	No. 3, <i>Pinot Noir</i>	82
------	-------------------	--------------------------	----

WALLIS

2016	Domaine Cornulus	Clos des Corbassières, Coeur du Clos, Vieilles Vignes , <i>Cornalin</i>	170
------	------------------	---	-----

2016	Histoire d'Enfer	"Cuvée Unique", <i>Humagne Rouge</i>	110
------	------------------	--------------------------------------	-----


2014	Histoire d'Enfer	"L'Enfer du Calcaire", <i>Cornalin</i>	140
------	------------------	--	-----

GRAUBÜNDEN

2024	Daniel & Monika Marugg	"Bovel Fläsch", AOC, <i>Pinot Noir</i>	68
------	------------------------	--	----

2015	Domaine Donatsch	"Unique Malans", AOC, <i>Pinot Noir</i>	310
------	------------------	---	-----

TESSIN

2019	Matasci	"Selezione d'Ottobre", DOC, Merlot	56
2016	Stucky-Hügin	"Tracce di Sassi", IGT, Merlot	100
2014	Zündel	"Orizzonte", DOC, Merlot/Cabernet Sauvignon	 110

ÖSTERREICH / AUSTRIA

BURGENDLAND

2015	Silvia Heinrich	"Copido - amour infini", Mittelburgenland DAC, Blaufränkisch	110
2015	Kollwentz	Eichkogel, DAC, Blaufränkisch/Zweigelt	100
2012	Moric	"Lutzmannsburg Alte Reben", DAC, Blauränkisch	180

DEUTSCHLAND / GERMANY

WÜRTTEMBERG

2011	Weinbau Schick	GGG, Lemberger	135
------	----------------	----------------	-----

FRANKREICH / FRANCE




BORDEAUX Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Petit Verdot

2016	Château Belgrave	5ème Grand Cru Classé, Haut-Médoc	92
2011	Château de Pez	Cru Bourgeois, Saint-Estèphe	98
2019	Château Grand-Puy Lacoste	5ème Grand Cru Classé, Pauillac	178
2006	Château Pichon Longueville	2ème Grand Cru Classé, Pauillac	310

BURGUND

2017	Lorenzon	"Les Champs Martin", Mercurey 1er Cru AOC, <i>Pinot Noir</i>	105
------	----------	--	-----

RHÔNE

2013	M. Chapoutier	"La Sizeranne", Hermitage AC, <i>Syrah</i>	 165
2014	M. Chapoutier	"Croix de Bois", Châteauneuf-du-Pape AOC, <i>Grenache</i>	 140
2016	M. Chapoutier	"Temenos" Cornas AC, <i>Syrah</i>	 145
2008	Domaine Rostaing	"La Landonne", Côte Rôtie AOC, <i>Syrah</i>	172

ITALIEN / ITALY

PIEDMONT

2014	Giacosa Fratelli	"Basarin Vigna Gianmatè", Barbaresco DOCG, <i>Nebbiolo</i>	84
2016	Vietti	"Tre Vigne", <i>Barbera d'Asti</i> DOCG	65

FRIULI

2016	Venica	"Perilla", Collio DOC, <i>Merlot</i>	72
------	--------	--------------------------------------	----

VENETO

2020	A. A. Monte del Frà	Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC <i>Corvina/Corvinone/Rondinella</i>	58
2013	Dal Forno	"Monte Lodoletta", Valpolicella Superiore DOC <i>Corvina/Rondinella/Croatina/Oseleta</i>	205
2010	Tedeschi	"Capitel Monte Olmi", Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG, <i>Corvina/Corvinone/Rondinella/Croatina/Oseleta</i>	175
2015	Tinazzi	"Collezione di Famiglia", Amarone della Valpolicella DOCG <i>Corvina/Rondinella/Molinara</i>	135

TOSCANA

2023	Castello di Gabbiano	"Dark Knight", Toscana IGT, <i>Cabernet Sauvignon/Merlot/Sangiovese</i>	60
2017	Isole e Olena	"Cepparello", Toscana IGT, <i>Sangiovese</i>	220
2022	Tenuta Guado al Tasso	"Cont'Ugo", Bolgheri DOC, <i>Merlot</i>	90

KAMPANIEN

2014	Montevetrano	Colli Di Salerno IGT, <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico</i>	115
------	--------------	--	-----

SIZILIEN

2016	Feudi del Pisciotto	"Versace", Sicilia IGT, <i>Nero d'Avola</i>	64
------	---------------------	---	----

SPANIEN / SPAIN



RIOJA

2020	Paco Garcia	Crianza, DOCa, <i>Tempranillo/Garnacha</i>	54
------	-------------	--	----

RIBERA DEL DUERO

2021	Bodegas Aalto	"Aalto PS", DO, <i>Tempranillo</i>	190
2019	Hijos de Antonio Polo	"Hijos de Antonio Polo, Ribera del Duero DO, <i>Tempranillo</i>	72

MADRID

2016	Commando G	"Rozas", 1er Cru, DO, <i>Garnacha</i>	 82
2011	Telmo Rodriguez	"Pegaso Vinas Viejas", DO, <i>Garnacha</i>	 110

JUMILLA

2012	Bodegas Ego	"Infinito", DO, <i>Monastrell</i>	62
------	-------------	-----------------------------------	----

PORTUGAL / PORTUGAL

DOURO

2018 Roquette & Cazes “Xisto”, DOC, *Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional* 165

ALENTEJO

2012 Cortes de Cima Vinho Regional Alentejano, *Petit Verdot* 78

USA / USA

CALIFORNIA

2019 Duckhorn “Decoy Limited”, Napa Valley, *Cabernet Sauvignon/Merlot* 100