

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!

KALTE VORSPEISEN

COLD STARTERS

Plättli "Ambassador" *"Ambassador" Plate*

23 33

Kräuterspeck, Uetliberger Rauchwurstli, Mostbröckli, Käseauswahl der Käserei Jumi aus dem Emmental, Früchtesenf
herb-flavoured bacon, Uetliberger smoked sausage, Mostbröckli air-dried beef, selection of cheeses from the Jumi dairy, Emmental, fruit mustard

SILK Salat *SILK Salad*

17

gemischter Blattsalat, Birne, geröstete Baumnüsse, Trauben, Himbeeressig-Vinaigrette
mixed leaf salad, pear, roasted walnuts, grapes, raspberry vinegar vinaigrette

Veganes Tatar *Vegan Tartare*

17 32

Auberginen, getrocknete Tomaten und Oliven, Sauerteigbrot (v)
aubergine, sun-dried tomatoes and olives, sourdough bread (v)

gratinierter Ziegenkäse *gratinated Goat's Cheese*

26

Mesclun-Kräutersalat, Thymianhonig
mesclun herb salad, thyme honey

Schweizer Black-Angus-Rindsfilet-Tatar *Swiss Black Angus Beef Fillet Tartare*

21 36

Senfcrème, Essiggemüse, getoasteter Buurezopf
mustard cream, pickled vegetables, toasted traditional Swiss braided loaf

WARME VORSPEISEN

HOT STARTERS

Rindsconsommé *Beef Consommé*

19

eingelegte Gemüseperlen, Eierstich, Petersilie
pickled vegetable pearls, egg custard, parsley

Kürbiscremesuppe *Pumpkin Cream Soup*

21

Trüffelschaum, frischer schwarzer Trüffel
truffle foam, fresh black truffle

Waldpilz-Risotto *Forest Mushroom Risotto*

24 39

gemischte Pilze, junges Gemüse, Kräuter, Parmesan
porcini, chanterelles, young vegetables, herbs, parmesan cheese

gebratene Scampi Aglio e Olio *Pan-fried Scampi Aglio e Olio*

28

3 Stück Riesenkrevetten, Chili, Knoblauch, Petersilie, Focaccia
3 king prawns, chilli, garlic, parsley, focaccia

Maine-Hummer-Medaillons *Maine Lobster Medallions*

39 55

Blumenkohl, Kapern, Ponzu, Shiso-Kresse, Parmesan
cauliflower, capers, ponzu, shiso cress, Parmesan

HAUPTSPEISEN

MAIN STARTER

Gemüsecurry *Vegetable Curry*

34

Okraschoten, Süsskartoffeln, Mais, Zuckerschoten, Erdnüsse, Basmati-Reis
okra, sweet potato, corn, snow peas, peanuts, basmati rice

mit Schweizer Pouletbrust
with Swiss chicken

+8

mit Riesenkrevetten pro Stück
with king prawns (per piece)

+8

gebratener Loup de Mer *Sautéed Sea Bass*

29 44

Safrankartoffelstampf, Favabohnen, Krustentier-Bisque
saffron mashed potatoes, fava beans, shellfish bisque

Alpstein Ente Royal *Alpstein Duck Royal*

49

Brust rosa gebraten, Praline von der Keule, Kürbisgnocchi, Rahmwirsing, Passionsfruchtjus
Pink-roasted breast, leg praline, pumpkin gnocchi, creamed savoy cabbage, passion fruit jus

HAUPTSPEISEN

MAIN STARTER

Cheese Burger <i>Cheese Burger</i>	38
Schweizer Rindfleisch 180 g, BBQ Sauce, Kräuterspeck, Schlossberger, Zwiebelconfit, Züri Frites <i>Swiss beef 180 g, BBQ sauce, herb bacon, Schlossberger cheese, onion confit, Züri-fries</i>	
Wiener Schnitzel <i>Wiener Schnitzel</i>	48
Schweizer Kalbsfleisch, Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitrone <i>Swiss veal, potato salad, cranberries, lemon</i>	
geschmortes Kalbskopfbäggli <i>Braised Veal Cheek</i>	51
Portweinjus, Trüffel-Mousseline, sautiertes Gemüse <i>Port wine jus, truffle mousseline, sautéed vegetables</i>	
Rindsfilet "Café de Paris" <i>Beef Tenderloin "Café de Paris"</i>	58
200 g Swiss Black Angus, sautiertes Gemüse, Züri-Frites <i>200 g Swiss Black Angus, sautéed vegetables, Züri-fries</i>	

DESSERT SWEETS

Tarte Tatin

15

Tarte Tatin

vom aufgerollten Apfel, Caramelsauce, Mandelstreusel, Vanilleglace
with rolled apple, caramel sauce, almond crumble, vanilla ice cream

Haselnuss & Zwetschgen-Symphonie

15

Hazelnut & Plum Symphony

Haselnussmousse & flüssigem Praliné, Zwetschgenkompott,
Portweingelée, Haselnuss-Knusper, Zwetschgen-Glace
*hazelnut mousse with liquid praline, plum compote,
port wine gelée, hazelnut crunch, plum ice cream*

Madagascar-Schokolade-Glanz

15

Madagascar Chocolate Glory

Madagascar Grand Cru Schokolade mit Miso-Crémeux,
Vanillemousse, Sanddornkompott, Fior di Latte-Glace
*Madagascar Grand Cru chocolate with miso crémeux,
vanilla mousse, sea buckthorn compote, Fior di Latte ice cream*

Tages Glace & Auswahl an saisonalem Sorbets

5

Daily Ice Cream & Selection of Seasonal Sorbets

pro Kugel
per scoop

Extras: mit geschlagenem Rahm oder Doppelrahm +2
Additional: with whipped cream or Crème double +2

BUBBLES + WINES
BY THE *GLASS* OR *BOTTLE*

BUBBLES + WINES
BY THE *GLASS* OR *BOTTLE*

BUBBLES BY THE GLASS OR BOTTLE

Jacquart Brut Mosaïque <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> Frankreich <i>France</i>	17	105
Jacquart Brut Rosé Mosaïque <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> Frankreich <i>France</i>	19	125
Palmer Grand Terroir <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> Frankreich <i>France</i>		190
Ruinart Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i> Frankreich <i>France</i>		185
Le Contesse Superiore DOCG <i>Conegliano, Glera</i> Italien <i>Italy</i>	12	65
Cavas Pere Ventura Primer Reserva Brut Cava DO <i>Xarello, Parellada, Macabeo</i> Spanien <i>Spain</i>	13	78

WEISS WHITE

Trebbiano di Lugana
Monte del Frà, 2024

Italien, Italy

10 65

Pinot Gris
Gianni Boner, 2023

Schweiz Switzerland

14 82

Chardonnay
Clavien Bercoula, 2023

Schweiz Switzerland

12 75

ROSÉ

Pinot Noir
Rosé im Steinkrug Zweifel, 2023

Schweiz Switzerland

11 70

Grenache, Cinsault, Syrah
Minuty M, Château Minuty, Frankreich, 2024

Frankreich France

10 65

ROT RED

Pinot Noir
Fläscher Bovel, 2023

Schweiz Switzerland

11 70

Tempranillo
Pagos de Peñafiel Reserva, 2019

Spanien Spain

12 75

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Dark Knight Castello di Gabbiano, 2023

Italien Italy

9 60

WINE BY THE BOTTLE

WEISS WHITE

Rully 1er Cru, Chardonnay
Leflaive & Associés 2017

Frankreich *France*

165

Chassagne-Montrachet, Chardonnay
Domaine Michel Niellon, 2017

Frankreich *France*

190

Grand Cru Classé, Sauvignon Blanc, Sémillon
Famille Bernard, Domaine de Chavalier, 2016

Frankreich *France*

210

WINE BY THE BOTTLE

WEISS WHITE

Räuschling <i>Loyal, Zweifel 2023</i> Schweiz Switzerland	70
Petite Arvine <i>Clavien Bercoula, 2023</i> Schweiz Switzerland	68
Merlot Bianco <i>Terre Alte Bianco Gialdi, 2024</i> Schweiz Switzerland	65
Grüner Veltliner <i>Weingut Eder Die Fesche Federspiel 2023</i> Österreich Austria	72
Chardonnay <i>Chablis La Boissonneuse Julien Brocard, 2022</i> Frankreich France	92
Sauvignon Blanc Sémillon Muscadelle <i>Blanc de Lynch-Bages, 2021</i> Frankreich France	190
Roero Arneis <i>Cantina del Nebbiolo, 2024</i> Italien Italy	65

WINE BY THE BOTTLE

ROT RED

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc <i>Château Grand-Puy-Lacoste, 2019</i> Frankreich <i>France</i>	220
Carignan, Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah <i>Lirac Rouge Domaine Chantepierre, 2021</i> Frankreich <i>France</i>	59
Carignan, Garnacha <i>Vi de Vila Porrera, 2019</i> Spanien <i>Spain</i>	86
Nebbiolo <i>Barolo Cannubi, 2019</i> Italien <i>Italy</i>	210
Merlot <i>Cont'Ugo Guado al Tasso, 2022</i> Italien <i>Italy</i>	98
Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional <i>Xisto Roquette & Cazes, 2018</i> Portugal <i>Portugal</i>	185
Cabernet Sauvignon <i>Decoy Limited, 2019</i> USA <i>United States</i>	115

WINE BY THE BOTTLE ROT RED

Château Pichon-Longueville, Cabernet Sauvignon, Merlot <i>Baron, Domaine Bordeaux, 2006</i> Frankreich France	310
Aloxe Corton 1er Cru, Pinot Noir <i>Les Fournières Domaine Tollot-Beaut, 2017</i> Frankreich France	165
Charmes-Chambertin Grand Cru, Pinot Noir <i>Armand Rousseau, 2017</i> Frankreich France	1290
Chambolle-Musigny, Pinot Noir <i>Domaine G. Roumier, 2017</i> Frankreich France	870
Vosne-Romanée, Pinot Noir <i>Domaine Confuron Contetidot, 2016</i> Frankreich France	270
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Argilles, Pinot Noir <i>Domaine Jean Tardy & Fils, 2014</i> Frankreich France	205
Cepparello, Sangiovese <i>Isole e Olena, 2016</i> Italien Italy	220
Amarone della Valpolicella, Corvina, Rondinella, Molinara <i>Carlo Tinazzi, 2015</i> Italien Italy	190

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.