

parkhuus

küchenchef
tarik lange

degustationsmenü

forellenfilet aus schweizer seen

mariniert, gebeizt,
gurke, eingelegt, junge erbsen, papaya, estragonsauce, kräuter

kräutersuppe

birne, passionsfrucht, meerrettich

schweizer zanderfilet

kaiserschmarrn, pekannüsse, blumenkohl, frühlinglauch, oliven

appenzeller pouletbrust

dry aged von luma,
zucchinicrème, trauben, getrocknet,
coleslaw cannelloni, gnocchi

entrecôte und rinds short rib aus der schweiz

kartoffelstick, artischocken, wilder broccoli,
sprossen, petersilie

weisser pfirsich

mousse, champagner sauce, alpenjoghurt, limette

4 gang menü nach wahl ab 125 chf

5 gang menü nach wahl ab 145 chf

6 gang menü 165 chf

3 begleitende weine 40 chf

4 begleitende weine 55 chf

5 begleitende weine 70 chf

vom salatbeet

sommersalat

schweizer blattsalate, gemüse, kerne,
fenchel, zucchini, tomate

mini lattich

romanasalat, schweizer speck, brioche croûtons,
sbrinz-knoblauchdressing

aus dem suppentopf

geflügelsuppe

schweizer poulet, randen, lavendel

kräutersuppe

birne, passionsfrucht, meerrettich

von schweizer weiden

appenzeller pouletbrust

dry aged von luma, grilliert,
zucchini, trauben, getrocknet, coleslaw cannelloni, gnocchi

vom arnold

filet und bäggli vom kalb, auf holzkohle gegrillt,
rüebli auf salz gegart, aubergine, misomarinade,
rote zwiebeln, gegrillt, zitronenschalenchutney

von schweizer bauern

entrecôte und rinds short rib, geschmort, bbq sauce,
kartoffelstick, artischocken, wilder broccoli, sprossen, petersilie

pasta

hausgemachte agnolotti

frischkäse, marinierte stachelbeere, limette, spinatblätter, tomaten

fisch

schottisches label rouge lachsfilet

im holzofen gebraten, tessiner risotto, romanesco,
safran aus wetzikon, fenchelsalat

zanderfilet aus schweizer gewässern

kaiserschmarrn, pekannüsse, blumenkohl, frühlinglauch, oliven

tagesfisch

aus internationalen gewässern

16/25

18/29

19

19

58

65

61

25/34

49

48

tp

schweizer cuts

kalb

kotelett, 400g, im holzofen gegart

78

rind

handselected swiss filet, 190g, vom holzkohlegrill

68

prime club steak, 750 - 800g, vom holzkohlegrill, für zwei

175

secret cut, luma beef, 300g, grilliert auf holzkohle

65

im preis inbegriffen sind 1 sauce und 2 beilagen nach wahl

kalte saucen: bbq sauce, café de paris

warme saucen: jus, beurre blanc

beilagen

6

sommergemüse

broccoli, blumenkohl, zucchini, karotten, romanesco
junger spinat

kartoffeln

kartoffelpüree
pommes frites

aus dem tessin

safranrisotto

etwas süsses zum schluss

weisser pfirsich

mousse, champagner sauce, alpenjoghurt, limette

16

aprikosenparfait

felchlin, bionda caramelschokolade, pfefferminze

16

himbeermousse

koa, kakaosaft, sauerampfer

16

glacé und sorbet pro kugel

vanille, sauerrahm, bitterschokolade, kaffee,
pistazie, zitrone, erdbeere

6

schweizer käse vom jumi mit fruchtebrot und feigensenf

drei sorten
fünf sorten

18

28

vorweg

forellenfilet aus schweizer seen

mariniert, gebeizt, gurke, eingelegt,
junge erbsen, papaya, estragonsauce, kräuter

27

vom schweizer black Angus rind

tatar, handgeschnitten, mariniert
oona kaviar N°103 vom tropenhaus frutigen
brioche, basilikumcrème, radieschen, senfkörner, kohlrabi

29/54