

Herzlich willkommen

Welcome
Bienvenue



Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen ist eine Kunst.

Eating is a need, enjoying is an art.
La nourriture est un besoin, l'apprécier est un art.



VORSPEISE

STARTERS

ENTRÉES

Kubus von ungarischer Gänseleber mit Verveineschaum und Feige

Hungarian goose-liver cube with verbena foam and fig
Cube au foie gras de Hongrie, mousse à la verveine et figues

28 / 42

Pulpo aus dem Mittelmeer mit Peperoni, geräuchertem Olivenöl und Fenchel

Octopus from the Mediterranean Sea with bell pepper, smoked olive oil and fennel
Poulpe de la Mer Méditerranée, poivrons, huile d'olives fumée et fenouil

28 / 42

Blumenkohl-Safransuppe mit Krustentier-Dim Sum

Cauliflower saffron soup with crustacean dim sum
Potage de chou-fleur au safran, dimsum aux crustacés

24

Spinatravioli mit Périgord Trüffelsauce

Spinach ravioli with Périgord truffle sauce
Ravioli aux épinards, sauce à la truffe du Périgord

32 / 48

HAUPTGÄNGE
MAIN DISHES
PLATS PRINCIPAUX

Atlantischer Bar de Ligne mit Blutorangennage, Venerereis und Salicorne

Atlantic bar de ligne with blood orange nage, venere rice and marsh samphire
Bar de ligne atlantique, nage à l'orange sanguine, riz venere et salicornes

62

Norwegisches Skreifilet mit Périgord Trüffel und Chicorée im Blätterteig

Norwegian skrei fillet with Périgord truffle and chicory in puff pastry
Filet de skrei norvégien, truffe du Périgord, endive en pâte feuilletée

62

Luma Kalbsrücken mit Bleu d'Auverguesauce, Pfeffergnocchi, Birne und Federkohl

Luma veal saddle with bleu d'Auvergne sauce, pepper gnocchi, pear and curly kale
Selle de veau Luma, sauce au bleu d'Auvergne, gnocchi au poivre, poire et chou frisé

59

**Bourbonnais Lammsattel und Haxe in Chianti mit Dörrtomate,
Artischocke und Risinaböhnchen**

Bourbonnais lamb saddle and knuckle in chianti with dried tomato, artichoke and risina beans
Selle d'agneau et jarret Bourbonnais au chianti, tomate séchée, artichaut et haricots risina

62

Appenzeller Entenbrust in Szetschuan Pfefferjus mit asiatischen Gemüsenudeln

Appenzeller duckling breast in Szechuan pepper jus and Asian vegetable noodles
Magret de canard Appenzeller, jus au poivre du Sichuan, nouilles asiatiques aux légumes

59

NACHSPEISEN

DESSERTS

DESSERTS

Käse vom Wagen

Cheese from the trolley
Fromage du chariot
ab 26

Livarot mit Trauben und Walnüssen

Livarot with grapes and walnuts
Livarot, raisins et noix
21

Hagebutten-Wodkasorbet

Rose-hip and vodka sorbet
Sorbet aux églantines et vodka
18

Pekannuss-Pie mit Vanilleapfel und Limonen-Joghurtglace

Pecan nut pie with vanilla apple and lime yoghurt ice cream
Pie aux noix de pecan, pomme à la vanille, glace au citron vert et yaourt
26

Krokantriegel mit Gianduja Schokoladenmousse, marinierten Kumquats und Pistazienglace

Praline bar with gianduja chocolate mousse, marinated kumquats and pistachio ice cream
Barre au pralin, mousse au chocolat gianduja, kumquats marinés et glace à la pistache
26

Bananentartelette mit Mangocoulis und Dattel-Rumglace

Banana tartlet with mango coulis and date rum ice cream
Tartelette à la banane, coulis à la mangue, glace aux dattes et au rhum
26

MENÜ 115

Kubus von ungarischer Gänseleber mit Verveineschaum und Feige

Hungarian goose-liver cube with verbena foam and fig
Cube au foie gras de Hongrie, mousse à la verveine et figues

Luma Kalbsrücken mit Bleu d'Auvergnesauce, Pfeffergnocchi, Birne und Federkohl

Luma veal saddle with bleu d'Auvergne sauce,
pepper gnocchi, pear and curly kale
Selle de veau Luma, sauce au bleu d'Auvergne,
gnocchi au poivre, poire et chou frisé

Pekannuss-Pie mit Vanilleapfel und Limonen-Joghurtglace

Pecan nut pie with vanilla apple and lime yoghurt ice cream
Pie aux noix de pecan, pomme à la vanille,
glace au citron vert et yaourt

Pralinen / Pralin / Pralinés

WEINSET 41

Gewürztraminer AOC Grand Cru
Mambourg 2011
Marc Tempé

Pinot Noir AOC Chamoson 2016
Marie-Thérèse Chappaz

Malvoisie AOC Grain Noble 2014
Maurice Zufferey

MENÜ 155

Pulpo aus dem Mittelmeer mit Peperoni, geräuchertem Olivenöl und Fenchel

Octopus from the Mediterranean Sea
with bell pepper, smoked olive oil and fennel
Poulpe de la Mer Méditerranée,
poivrons, huile d'olives fumée et fenouil

Blumenkohl-Safransuppe mit Krustentier-Dim Sum

Cauliflower saffron soup with crustacean dim sum
Potage de chou-fleur au safran, dimsum aux crustacés

Norwegisches Skreifilet mit Périgord Trüffel und Chicorée im Blätterteig

Norwegian skrei fillet
with Périgord truffle and chicory in puff pastry
Filet de skrei norvégien, truffe du Périgord,
endive en pâte feuilletée

Livarot mit Trauben und Walnüssen

Livarot with grapes and walnuts
Livarot, raisins et noix

Hagebutten-Wodkasorbet

Rose-hip and vodka sorbet
Sorbet aux églantines et vodka

Krokantriegel mit Gianduja Schokoladenmousse, marinierten Kumquats und Pistazienglace

Praline bar with gianduja chocolate mousse,
marinated kumquats and pistachio ice cream
Barre au pralin, mousse au chocolat gianduja,
kumquats marinés et glace à la pistache

oder / or / ou

Bananentartelette mit Mangocoulis und Dattel-Rumglace

Banana tartlet with mango coulis and date rum ice cream
Tartelette à la banane, coulis à la mangue,
glace aux dattes et au rhum

Pralinen / Pralin / Pralinés

WEINSET 66

Vermentino di Toscana IGT Ben 2016
Fattoria Nittardi

Sauvignon Blanc AOC 2016
Weingut Jauslin

Chassagne-Montrachet AOC Les
Blanchots Dessous 2015
Hubert Bouzereau-Gruère & Filles

Saint Emilion AOC Grand Cru 2011
Château de Ferrand

Vin Santo del Chianti Classico
DOC 2006
Fattoria Felsina

oder / or / ou

Cuvée d'or AOC Dessert 2015
Weinkellerei Siebe Dupf

MENÜ 175

Kubus von ungarischer Gänseleber mit Verveineschaum und Feige

Hungarian goose-liver cube with verbena foam and fig
Cube au foie gras de Hongrie, mousse à la verveine et figues

Spinatravioli mit Périgord Trüffelsauce

Spinach ravioli with Périgord truffle sauce
Ravioli aux épinards, sauce à la truffe du Périgord

Atlantischer Bar de Ligne mit Blutorangennage, Venerereis und Salicorne

Atlantic bar de ligne with blood orange nage,
venere rice and marsh samphire
Bar de ligne atlantique, nage à l'orange sanguine,
riz venere et salicornes

Bourbonnais Lammsattel und Haxe in Chianti mit Dörrtomate, Artischocke und Risinaböhnchen

Bourbonnais lamb saddle and knuckle in chianti
with dried tomato, artichoke and risina beans
Selle d'agneau et jarret Bourbonnais au chianti,
tomate séchée, artichaut et haricots risina

Livarot mit Trauben und Walnüssen

Livarot with grapes and walnuts
Livarot, raisins et noix

Hagebutten-Wodkasorbet

Rose-hip and vodka sorbet
Sorbet aux églantines et vodka

Krokantriegel mit Gianduja Schokoladenmousse, marinierten Kumquats und Pistazienglace

Praline bar with gianduja chocolate mousse,
marinated kumquats and pistachio ice cream
Barre au pralin, mousse au chocolat gianduja,
kumquats marinés et glace à la pistache

oder / or / ou

Bananentartelette mit Mangocoulis und Dattel-Rumglace

Banana tartlet with mango coulis and date rum ice cream
Tartelette à la banane, coulis à la mangue,
glace aux dattes et au rhum

Pralinen / Pralin / Pralinés

WEINSET 79

Gewürztraminer AOC Grand Cru
Mambourg 2011
Marc Tempé

Chimera Bianco DOC 2015
Villa Medoro

Chardonnay ***
Weiler Schlipf CS 2014
Weingut Schneider

Châteauneuf-du-Pape AOC
Cuvée Reservée 2013
Domaine du Pégau

Saint Emilion AOC Grand Cru 2011
Château de Ferrand

Vin Santo del Chianti Classico
DOC 2006
Fattoria Felsina

oder / or / ou

Cuvée d'or AOC Dessert 2015
Weinkellerei Siebe Dupf

*Dieses Menü bieten wir abends an.
We serve this menu only in the evenings. Ce menu est servi que le soir.*

Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch.

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.
Für den Euro gilt der Tageskurs.

