

Vorspeisen

Wassermelone mariniert mit Sanddorn, Castello-Croûtons, Kresse	13
Kalte Karottensuppe mit Kokos, Baby-Karotte und Kräuteröl	12
Vitello Tonnato mit Kapern, Cornichons und Wildkräutersalat	18
Risotto mit Mascarpone, salziger Schokolade und Buchweizen-Crunch	18/24
Stunden Ei mit Hafer-Duett, Trüffel-Espuma, Spinat und vegetarischer Demi-Glace	14

Hauptgänge

Geräucherter Portobello Pilz mit Aubergine, Blumenkohlcrème und Kaffeesauce	28
Hausgemachte Gnocchi mit Sauce-Hollandaise, Buttermilch und Kräuteröl	26
Flanksteak vom Zürcher Black-Angus-Rind mit Kartoffelpüree, Sommergemüse und Beerensauce	45
Pochiertes Luzerner Forellenfilet mit Zitronen-Dill-Püree und Erbsen	39
Coq au Vin blanc Riesling mit Polenta und Ofengemüse	34

Desserts

Lavendel Parfait mit Pistazien-Crumble und Guave	13
Zitronen-Vanille-Kuchen mit hausgemachter Creme Patissier	12
Kokosnuss Sorbet mit Passionsfruchtgelee und Mandeln	11
Tages-Dessert	8
Cironé Käse, Chutney und Honig	11

Glacé von Sorbetto

Sauerrahm, Schokolade, Vanille	pro Kugel	5
Himbeersorbet	+ Crumble	1.8
	+ Schlagrahm	1.8

Dessert in Flüssiger Form

Muscat Ottonell Auslese	8.6/64
Österreich, Burgenland, Tschida Angerhof	
In der Nase intensiv, frisch, mit Aromen von Maracuja, Ananas, Pfirsich, Grapefruit, Orangenzesten und weissen Blüten. Schöne Säure zum Ausgleich der Süsse	

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST
Unser Fisch und Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.
Sofern nicht anders vermerkt wird unser Brot in der Schweiz produziert.
Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Starters

Watermelon marinated with sea buckthorn, Castello croutons and cress	13
Cold carrot soup with coconut, baby carrot and herb oil	12
Vitello tonnato with capers, pickles and wild herb salad	18
Risotto with mascarpone, savoury chocolate and buckwheat crunch	18/24
Egg with oat duet, spinach, truffel espuma and vegetarian demi-glace	14

Main courses

Smoked portobello mushroom with eggplant, cauliflower cream and coffee sauce	28
Homemade gnocchi with hollandaise sauce, buttermilk and herb oil	26
Flank steak of Zurich Black Angus beef with mashed potatoes, summer vegetables and berry sauce	45
Poached Lucerne trout fillet with lemon and dill puree and peas	39
Coq au vin blanc Riesling with polenta and oven vegetables	34

Desserts

Lavender parfait with pistachio crumble and guava	13
Lemon and vanilla cake with homemade crème patissier	12
Coconut sorbet with passion fruit gel and almonds	11
Dessert of the day	8
Cironé cheese, chutney and honey	11

Sorbetto ice cream

Sour cream, chocolate, vanilla	per scoop	5
Raspberry sorbet	+ crumble	1.8
	+ whipped cream	1.8

Dessert in liquid form

Muscat Ottonell Auslese	8.6/64
-------------------------	--------

Austria, Burgenland, Tschida Angerhof

Intense, fresh on the nose, with aromas of passion fruit, pineapple, peach and grapefruit, orange zest and white flowers. Beautiful acidity to balance the sweetness

All prices are in CHF incl. 8.1 % VAT

Unless otherwise stated, our meat and fish comes from Switzerland.

Unless otherwise stated, our bread is produced in Switzerland.

Allergens and intolerances: please contact our staff for information.