

„Raffinierte Kreationen, modern
interpretiert“

Vorspeisen

Entenleber und ihr Panna Cotta	34
mit Essig - Quitten, Speck, schwarzen Nüssen und Brioche	
Rinderfilet als Carpaccio an Fregola – Sarda Vinaigrette	28
serviert mit gehobeltem Parmesan, hausgetrockneten Datterini – Tomaten und Taggiasca Oliven	
Nüsslisalat „Mimosa“	18
serviert mit gehacktem Biolande, lauwarmem Speck und Olivencrostini	
mit ½ Baby Rock Lobsterschwanz	<i>plus</i> 16
mit mild geräuchertem Lachs	<i>plus</i> 12
„SWISS DREAM“	33
Bestes Black Angus Rindertatar mit Sauce Hollandaise überbacken mit Piopino Pilzen	

Suppe

Aufgeschlagenes Champagner – Vanilleschaumsüppchen	22
mit Milchkalbstatar auf Tandoori – Kartoffelschaum und Artischockensalsa	

Hauptspeisen

Steak vom Milchkalb mit Kräuterkruste an Jus de Veau lié mit mediterranen Ravioli, ehrlichem Gemüse und braisierten Perlzwiebeln		52
Rinderfiletspitzen a la "Stroganoff" in pikanter Peperonisauce serviert mit hausgemachten Taglierini		48
Australisches Rinderfilet an Sauce Bearnaise		
Lady Cut: 150 Gramm		59
New York Cut: 250 Gramm	40 Minuten	76
mit Nussbutter – Kartoffelmousseline, Blattspinat und jungem Gemüse		
als Surf & Turf, mit ½ Rock Lobsterschwanz	plus	16
mit Entenlebermedaillon	plus	16
Atlantik Thunfisch „demi Cuit“ in der Sesamkruste an Teriyaki – Honigsauce mit Wasabi – Kartoffelmousseline und Pak Choi		52
Ganze Seezunge an Krustentiernage serviert mit Champagnerrisotto und Blattspinat		54

Vegetarisch

Sämiges Champagnerrisotto	29	34
dazu Pak Choi und glasiertes junges Gemüse		
mit ½ Baby Rock Lobsterschwanz	plus	16
2 Stück pochierte Stundeneier		24
auf Blattspinat und Nussbutter Kartoffelmousseline		
mit Kaviar	plus	28
mit Trüffel	plus	Tagespreis

Desserts

Valrhona Schokolade „Winter 2019“ mit frischer Passionsfrucht	22
Mille Feuilles aus Krokantblättereig an Clementinen – Rosmaringlace serviert mit Wintergewürzmousse und Clementinen - Espuma	22
Sonnengereifte Mango mit erfrischendem Limetten – Mascaronemousse und Frozen Joghurt	18
Variation von hausgemachten Sorbets	12
Affogato Kräftiger Espresso mit einer Kugel Bourbon – Vanilleglace mit 2 cl Vecchia Romagna	10 6
Auswahl von Hart - und Weichkäse	20

Grappa und Süssweine

Grappa Berta Tre Soli Tre	2 cl	44%	16
Grappa Riserva Antica Cuvée Nonino Edition Imperiale	2cl	41%	15
Grappa Morbida Ronner	2 cl	44%	14
Château Doisy-Védrières Grand Cru Sauternes <i>2e cru classé Sémillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle</i>	½ dl	10	1 dl 18

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8 % , ab 2018 - 7,7 % MWST
Fleisch: Kalb Schweiz, Rind Australien, Reh Österreich, Deutschland, Geflügel Schweiz, Ungarn
und Frankreich