

Vorspeisen / *starters*

Saisonaler Blattsalat mit frischen Kräutern und gebratenem Ziegenkäse <i>Seasonal leaf salad with fresh herbs and sautéed goat's cheese</i>	CHF	15.00
Thunfisch Tataki mit asiatischem Gemüsesalat und Yuzu-Essigdressing <i>Tuna tataki with Asian vegetable salad and Yuzu vinegar dressing</i>	CHF	16.00
Gemüse-Carpaccio mit Safranvinaigrette, Gurken-Sauerrahmtatar und Grissini <i>Vegetable carpaccio with saffron dressing, cucumber-sour cream tartare and Grissini</i>	CHF	16.00
Hausgemachte Antipasti Variation mit Serranoschinken und Parmesan <i>Homemade antipasti variation with Serrano ham and Parmesan cheese</i>	CHF	19.00
Nüsslisalat mit gebackenen Pouletbruststreifen und gehacktem Ei <i>Lamb's lettuce with fried strips of chicken breast and chopped egg</i>	CHF	16.00
Kalb-Dörrfruchtterrine mit Basilikumousse Emulsion von Tomaten und Pinienkernen <i>Veal-dried fruit terrine with basil mousse and tomato-pine nut emulsion</i>	CHF	23.00
Duett vom Lachs mit Zuccheticarpaccio und Wasabi-Tapiokavinaigrette <i>Duet of salmon with zucchini carpaccio and wasabi-manioc vinaigrette</i>	CHF	21.00
Pochiertes Ei auf Rindstatar mit Kräutersalat und knusprigem Rohschinken <i>Poached egg on beef tartare with herbal salad and crispy raw ham</i>	CHF	19.00

Suppen / *soups*

Rindsbouillon mit Pilzroulade und Gemüsestreifen <i>Clear beef soup with mushroom roll and vegetable strips</i>	CHF	13.00
Ratatouillecremesuppe mit mariniertem Lammfilet und Basilikum <i>Ratatouille cream soup with marinated fillet of lamb and basil</i>	CHF	14.00
Kräuterschaumsuppe mit gegrillter Jakobsmuschel <i>Herbal foam soup with grilled scallops</i>	CHF	14.00
Weisse Tomatencremesuppe mit gebackenen Riesenkrevetten und Basilikumöl <i>White tomato cream soup with deep fried tiger prawns and basil oil</i>	CHF	14.00

Warme Vorspeisen und Fischgerichte <i>Warm starters and fish dishes</i>	als Vorspeise <i>as starter</i>	als Hauptgang <i>as main course</i>
Wolfsbarschfilet im Pankomantel Gurken-Sauerrahmsalat und Pommes Risolées <i>Sautéed fillet of sea bass in a panko coat Cucumber-sour cream salad and pommes risolées</i>	CHF 21.00	CHF 44.00
Saltimbocca vom Zander mit Pestospaghetti <i>Pike-perch saltimbocca with pesto spaghetti</i>	CHF 22.00	CHF 45.00
Seeteufelfilet im Serranomantel Peperoni-Estragonpüree <i>Fillet of monkfish in a Serrano ham coat with mashed sweet peppers and tarragon</i>	CHF 26.00	CHF 48.00
Maispouardenbrust-Roulade mit Oliven und Dörrtomaten Champagner-Spinatrisotto und Parmesanchips <i>Corn-fed chicken breast roll with olives and dried tomatoes Champagne-spinach risotto and parmesan chips</i>	CHF 22.00	CHF 46.00
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust Orangen-Mandelconfit <i>Medium sautéed Barbarie duck breast with orange-almond confit</i>	CHF 22.00	CHF 46.00

Hauptgänge / *main courses*

Sous-vide gegartes Lammgigot in Joghurt-Kräuter marinade Kerbel-Casarecce mit Chili-Sauce und Broccoli <i>Sous vide cooked lamb gigot in yoghurt-herb marinade</i> <i>Chervil-casarecce with chili sauce and broccoli</i>	CHF	43.00
Filet vom Natura-Schwein mit Majoransauce Rosmarintagliatelle und gefüllte Zucchini <i>Fillet of Natura pork with marjoram sauce</i> <i>Rosemary tagliatelle and filled zucchini</i>	CHF	43.00
Englisch gebratenes Roastbeef mit Madeira-Schalloten Polentajalousie und Gemüse garnitur <i>Medium sautéed roastbeef with Port wine-shallots</i> <i>Polenta pastry and vegetable garnish</i>	CHF	49.00
Ofenfrische Rindshuft «Soul Food Style» Portweinjus und Rispen tomaten <i>Roasted beef "soul food style", Port wine sauce and vine tomatoes</i>	CHF	51.00
Rindsfilet "à la Bocken" Trilogie von der Kartoffel und Marktgemüse <i>Fillet of beef "à la Bocken"</i> <i>Trilogy of potato and market vegetables</i>	CHF	54.00
Gebratenes Kalbsfilet im Landrauchschinkenmantel mit Rotwein-Hollandaise Kartoffel-Ricottakuchen und gefüllte Peperoni <i>Sautéed fillet of veal in a smoked ham coat with red wine-Hollandaise</i> <i>Potato-ricotta tartlet and grilled sweet pepper</i>	CHF	56.00

Vegetarische Hauptgänge / *vegetarian main courses*

Sepia-Tagliatelle mit Safransauce und gegrilltem Gemüse Frühlingszwiebeln im Backteig <i>Sepia tagliatelle with saffron sauce and grilled vegetables</i> <i>Spring onions in batter</i>	CHF	29.00
Auberginen-Cordon Bleu mit mediterraner Käsefüllung Maisragout mit Kräutern, Kräutermousseline und glasierte Mini-Karotten <i>Eggplant cordon bleu filled with Mediterranean cheese</i> <i>Sweet corn ragout with herbs, herb mousseline and glazed mini carrots</i>	CHF	26.00
Quinoa-Kichererbsen Medaillons mit Gemüse gulasch Schnittlauch-Crème fraîche und Kochbananenchips <i>Quinoa-chickpea medaillon with vegetable goulash</i> <i>Chives-single cream and plantain chips</i>	CHF	28.00

Dessert

Ricotta-Beerenschnitte mit Cappuccino-Glace <i>Ricotta-berry slice with cappuccino ice-cream</i>	CHF	15.00
Mango-Passionsfruchtmousse mit hausgemachter Kokospraline <i>Mango-passion fruit mousse with homemade bounty</i>	CHF	16.00
Trilogie vom Apfel (Mousse, Strudel, Sorbet) <i>Trilogy of apple (mousse, strudel, sorbet)</i>	CHF	16.00
Mousse von der Valrhona-Schokolade mit flüssigem Passionsfruchtkern <i>Valrhona chocolate mousse with liquid passion fruit core</i>	CHF	17.00
Duett von der Toblerone mit Ananaschips <i>Duet of Toblerone with pineapple chips</i>	CHF	16.00

Käse / *cheese*

Käseplatte mit rezentem Gruyère, Mutschli, Tête de Moine und Stilton Birnenbrot, Feigensenf und Butter <i>Cheese platter with mature Gruyère, Mutschli, Tête de Moine and Stilton</i> <i>Pear bread, fig mustard and butter</i>	CHF	16.00
Käseplatte mit Appenzeller-, Fichtenkäse, Reblochon und Nidelbrie Birnenbrot, Feigensenf und Butter <i>Cheese platter with Appenzeller and spruce cheese, Reblochon and cream brie</i> <i>Pear bread, fig mustard and butter</i>	CHF	16.00
Käseplatte "Zürich" mit Kräuter-Nidelbrie, Bachtel-, Girenbader- und Sternenberger Käse, Früchtebrot, Feigensenf und Butter <i>Zurich cheese platter with various cheese sorts of the region</i> <i>Fruit bread, fig mustard and butter</i>	CHF	16.00

Vegane, laktose- und glutenfreie Alternativen *Vegan, lactose and gluten free alternatives*

Vorspeisen kalt / *cold starters*

Mediterrane Gemüseterrine mit Oliventapenade und Wildkräutersalat <i>Mediterranean vegetable terrine with olive tapenade and wild-herb salad</i>	CHF	15.00
Reisrolle gefüllt mit asiatischem Gemüse und Papaya-Relish <i>Rice roll filled with Asian vegetables and papaya-relish</i>	CHF	14.00

Suppen / *soups*

Tomatenessenz mit geräuchertem Tofu, gerösteten Pinienkernen und Basilikum <i>Tomato essence with smoked tofu, roasted pine nuts and basil</i>	CHF	12.00
Zitronengras-Ingwersuppe mit Kokosnuss und frischem Koriander <i>Lemon grass-ginger soup with coconut and fresh coriander</i>	CHF	10.00

Hauptgänge / *main courses*

Kichererbsenmedaillon mit Currysauce und gedämpftem Pak Choi <i>Chickpea medaillon with curry sauce and steamed pak choi</i>	CHF	31.00
Ratatouille-Ravioli mit Dörrtomatenpesto Gegrillter Kräuterseitling und knusprige Petersilie <i>Ratatouille ravioli with dried tomato pesto</i> <i>Grilled king oyster mushroom and crispy parsley</i>	CHF	24.00

Dessert

Piemonteser Nusskuchen mit Zitronensorbet <i>Nut cake of Piedmont with lemon sorbet</i>	CHF	15.00
Kokoswürfel mit Erdbeer-Bananeneis <i>Diced coconut with strawberry-banana ice-cream</i>	CHF	15.00