



Appetizers and salads

Saisonaler Blattsalat mit Wildpfirsich-Balsamicodressing, Babyspargel, Karottenstreifen und Orangen-Thymianflûte 	17.00	
Seasonal leaf lettuce with wild peach-balsamic dressing, baby asparagus, carrot stripes and orange-thyme puff pastry		
Rindsfiletcarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen, «Tête de Moine» und Gartenkresse 	34.00	
Carpaccio of beef fillet with pan-fried chanterelles, "Tête de Moine" cheese and garden cress		
Grillierter Thunfisch mit Sellerie-Yuzupüree, kandierten Taggiasca Oliven, Zuckerschoten und Garnelenchips	36.00	
Grilled tuna with celery-yuzu puree, candied "Taggiasca" olives, sugar peas and shrimp chips		
Eismeerkrabbensalat mit gebratenem Scampo, gelber Wassermelone, rotem Chicorée und Basilikum	36.00	
Salad of polar sea crabs with pan-fried prawn, yellow water melon, red chicory and basil		
Burrata mit glasierten Datteri-Tomaten, Rucola, Balsamico und Tramezzini-Crostini	24.00	
"Burrata" with glazed Datteri tomatoes, rocket, balsamic vinegar and tramezzini-crostini		
Lauwarmer Quinoa-Wildreissalat mit saisonalem Grillgemüse und gebackenem Feta in «Kataifi»-Teig	26.00	
Lukewarm salad of quinoa and wild rice with grilled seasonal vegetables and fried Feta cheese in "Kataifi" dough		
Tatar, Carpaccio und Geschmortes vom Kalb mit Wachtelei, Trüffelperle und Frisée-Endivie	38.00	
Tartar, carpaccio and braised veal with quail egg, "Trüffelperle" cheese and curled endive		
Rindstatar mit Graham Toast und 12jährigem Glenfiddich Single Malt Whisky		
Beef tartar with Graham toast and 12 year old Glenfiddich Single Malt Whisky		
	1/2 Portion	28.00
	1/1 Portion	42.00

 D-Lifestyle-Gerichte sind gesunde und leichte Speisen, die eine ausgewogene Ernährung unterstützen. Bitte teilen Sie uns allfällige Lebensmittelunverträglichkeiten bei der Bestellung mit. Gerne passen wir Gerichte entsprechend an.
D-Lifestyle dishes are healthy and light meals which support a well-balanced diet. When ordering please inform us of any food restrictions or allergies. We will adapt dishes accordingly.

Soups

Passionsfrucht-Gurkenkaltschale mit Garnelenspiess 	19.00
Passion fruit-cucumber cold soup with shrimp skewer	
Kalte Avocado-Buttermilch-Weizengrassuppe mit geschmortem Kaninchen	19.00
Cold avocado-buttermilk-wheat grass soup with braised rabbit	
Rote Paprikaschaumsuppe mit «Bauernschübli»	19.00
Red sweet pepper soup with farmer's smoked sausage	
Gartenkräutercrèmesuppe mit Lachs-Sesampraline	19.00
Garden herb cream soup with salmon-sesame praliné	

Entrées

	Starter	Main course
Waldpilzrisotto mit Zitronen-Rosmarinjus, gefüllter Wachtelbrust und Sommertrüffel	36.00	46.00
Wild mushroom risotto with lemon-rosemary jus, filled quail breast and summer truffle		
Petersilien-Pappardelle mit Meerrettichsauce, Sojasprossen und Meeresfrüchten	28.00	38.00
Parsley Pappardelle pasta with horse radish sauce, soya sprouts and sea food		
Offener Sepia-Raviolo gefüllt mit «Snow Crab», Korianderpesto, Babyfenchel und Paprika	36.00	46.00
Squid-ink ravioli pasta filled with snow crab, coriander pesto, baby fennel and bell pepper		

Vegetarian

Safranrisotto mit Gartenerbsen, Estragon und gefüllten Zucchini Blüten mit Ratatouille	34.00
Saffron risotto with garden peas, tarragon and filled zucchini flowers with ratatouille	
Büffelricotta-Pecorino Ravioli mit Ingwer-Limettensauce, Sauerampfer und Pfifferlingen	36.00
Buffalo ricotta-Pecorino cheese ravioli with ginger-lime sauce, sorrel and chanterelles	

Signature Dishes

Variation von Balik-Lachs: Sjomga «Orange», «Nori»,
«Tsar Nikolaj» mit Wasabi-Crème fraîche
und Kartoffel-Blinis

51.00

Variation of Balik salmon: Sjomga "Orange", "Nori",
"Tsar Nikolaj" with Wasabi-crème fraîche and potato blinis


Zürcher Geschnetztes vom Kalbsfilet mit Rösti
und saisonalem Gemüse

58.00

Sliced fillet of veal Zurich style with potato roesti
and seasonal vegetables

Meats


Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit einer Sauce sowie einer Beilage nach Wahl.
These dishes are served with a sauce and a side dish of your choice.

Ganzes Stubenküken 
Whole spring chicken

48.00

Kalbskotelett 250g am Knochen
Veal rib chop 250g with bone

66.00

«Natura» Rindsfilet Queen size 150g / King size 200g 
Organic beef fillet queen size 150g / king size 200g

68.00

78.00

Bisonfilet Queen size 150g / King size 200g
Bison fillet queen size 150g / king size 200g


78.00

88.00

«Txogitxu» Rindsentrecôte Queen size 180g / King size 230g
"Txogitxu" beef entrecote queen size 180g / king size 230g

79.00

89.00

Wagyu Rindsfilet Queen size 150g / King size 200g 
Wagyu beef fillet queen size 150g / king size 200g

139.00

179.00

US Prime Short Rib
US Prime Short Rib

58.00

Lammrücken 200g
Saddle of lamb

54.00

Side dishes

Zusätzliche Beilage 4.00
Additional side dish

Gemischter Blattsalat / mixed leaf lettuce
Saisonales Gemüse / seasonal vegetables
Grüner Spargel / Green asparagus
Spinat / spinach
Petersilienkartoffeln / parsley potatoes
Pommes frites / French fries
Kartoffelstock / mashed potatoes
Saisonales Pilzrisotto / seasonal mushroom risotto

Sauces

Sauce Béarnaise / Béarnaise sauce
Grüne Pfeffersauce / green pepper sauce
Café de Paris-Butter / Café de Paris butter
BBQ-Sauce / BBQ sauce
Chimichurri-Sauce / chimichurri sauce

Fish and seafood

Gebratene Seezungenfilets in Kräuterkruste mit Pernodsauce, Pak Choi und Chorizo-Venerereis Pan-fried fillets of sole in herb crust with Pernod sauce, pak choi and chorizo-Venere rice	64.00
Wolfsbarschfilet mit Basilikumsauce, Kirschtomaten, Auberginen-Ricottaröllchen und Rollgerste Fillet of sea bass with basil sauce, cherry tomatoes, eggplant-ricotta roulades and pearl barley	56.00
Pochierter Heilbutt mit Kapernbutter, Zucchettiragout,  Paprikaconfit und Thymian-Maisgriess Poached halibut with caper butter, zucchini ragout, sweet pepper confit and thyme-corn semolina	62.00
Grillierter «Yellowfin» Thunfisch mit Ginsengschaum, rotem Linsensalat und Reiscannelloni gefüllt mit Couscous Grilled "Yellowfin" tuna with ginseng foam, red lentils salad and rice cannelloni filled with couscous	54.00
Bio-Lachsfilet mit Gartenkressesauce, lauwarmem Apfel- Chinakohlsalat und Quinoa Organic salmon fillet with garden cress sauce, lukewarm apple-Chinese cabbage salad and quinoa	52.00
«Catch of the day» mit Safrancreme, Bambussprossen, Granatäpfeln, glasiertem Spinat und Champagnerrisotto Catch of the day with saffron cream, bamboo sprouts, pomegranate, glazed spinach and champagne risotto	49.00

Sweet delights

Mousse vom weissen Pfirsich mit pochiertem Pfeffer-Pfirsichkompott und Tonkabohneneis Mousse of white peach with poached pepper-peach compote and tonka beans ice cream	19.00
Erdbeersüppchen mit Vanille-Bavaroise, Eisenkrautgelee und Limettensorbet Strawberry soup with vanilla "Bavaroise", verbena jelly and lime sorbet	19.00
Warmer Schokoladenkuchen mit Beerenauslese und Joghurt-Himbeersorbet Warm chocolate cake with berry selection and yoghurt-raspberry sorbet	19.00
Karamellierte Aprikosen mit Ingwer und Kümmel-Mascarponeparfait Caramelized apricots with ginger and cumin-mascarpone parfait	19.00
Nussbuttercrème mit Kirschkompott und Pistazieneis Nut butter cream with cherry compote and pistachio ice cream	19.00
Käsevariation Cheese selection	23.00

Herkunft

Wagyu-Rind	Chile, Australien, U.S.A.
Rind	Schweiz, Argentinien, Spanien, U.S.A.
Kalb	Schweiz, Holland
Geflügel	Schweiz, Frankreich
Lamm	Australien