

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

Ungarisches Gänseleber-Tiramisu mit Sanddorn und Nüsslissalat

Hungarian goose liver tiramisu with sea buckthorn and lamb's lettuce
Tiramisu de foie gras hongrois, sanddorne et mâche

28 / 42

Südafrikanische Scampi mit Topinambur, Ziegenjoghurt, Zwiebel und Gojibeeren

South African shrimps with Jerusalem artichoke, goat yoghurt, onions and goji berries
Langoustine sud-africaines, topinambours, yaourt de chèvre, oignons et baies de goji

32 / 48

Kürbissuppe mit Vanille und Jakobsmuschelroulade

Pumpkin soup with vanilla and scallop roulade
Potage de citrouille à la vanille et roulade aux coquilles Saint-Jacques

26

Duett vom Acquarello Reis Reserve und weissem Trüffel

Acquarello rice reserve duo with white truffle
Duo de ris Acquarello Reserve et truffe blanche

36 / 54

HAUPTGÄNGE
MAIN DISHES
PLATS PRINCIPAUX

**Saltimbocca vom Seeteufel aus dem Nordatlantik und Noir de Bigorre-Schinken
mit Chambertin-Schalottenbutter, Castelluccio Linsen und Chicorée**

North Atlantic monkfish and noir de bigorre ham saltimbocca
with Chambertin shallot butter, Castelluccio lentils and chicory
Saltimbocca de lotte de mer d'Atlantique du nord et jambon Noir de Bigorre,
beurre aux Chambertin et échalotes, lentilles Castelluccio et chicorée

65

Schweizer Königszander mit Sakenage, Shiitake Wan Tan, Shiso, Pflaume und Rettich

Swiss king pike-perch with sake nage, shiitake wan tan, Shiso, plum and radish
Filet de sandre royale suisse, nage au sake, wan tan aux shiitake, Shiso, prune et radis

59

Aargauer Bio Kalbsfilet und Milken mit weisser Trüffelsauce, Mandel, Kartoffel und Lauch

Organic veal fillet and sweetbreads from Aargau with white truffle sauce, almond, potato and leek
Filet et ris de veau de l'Argovie à la sauce aux truffes blanches, amande, pomme de terre et poireau

65

Miéral Perlhuhnbrust und Tortellini mit Vin Santo-Jus und Schwarzwurzel

Miéral guinea fowl breast and tortellini with Vin Santo jus and salsify
Magret et tortellini de pintade Miéral, jus au vin Santo et salsifis

59

Schwedisches Rentier mit Lakritzejus, Rotkraut und Marroni

Reindeer from Sweden with liquorice jus, red cabbage and chestnuts
Renne suédois au jus à la réglisse, choux rouge et marrons

65

NACHSPEISEN

DESSERTS

DESSERTS

Käse vom Wagen

Cheese from the trolley

Fromage du chariot

ab 26

Fourme d'Ambert mit Paradies Pfeffer-Pancakes und Birne

Fourme d'Ambert with Paradise pepper pancakes and pear

Fourme d'Ambert, pancake à la maniguette et poire

21

Kaktusfeigen-Tequilasorbet

Indian fig and tequila sorbet

Sorbet de figue de barbarie et tequila

18

Valrhona Schokoladen-Variation mit Kumquats

Valrhona chocolate variation with kumquats

Variation de chocolat Valrhona et kumquats

26

Bananen-Quarkpudding mit Mango und Guavenglace

Banana and quark pudding with mango and guava ice cream

Pudding à la banane et au quark, mangue et glace à la goyave

26

Erdnusskubus mit rosa Grapefruit und Bergamotte-Rahmglace

Peanut cube with pink grapefruit and bergamot ice cream

Cube aux arachides, pamplemousse et glace à la bergamote et à la crème

26

MENÜ 112

Ungarisches Gänseleber-Tiramisu mit Sanddorn und Nüsslisalat

Hungarian goose liver tiramisu
with sea buckthorn and lamb's lettuce
Tiramisu de foie gras hongrois,
sanddorne et mâche

Miéral Perlhuhnbrust und Tortellini mit Vin Santo-Jus und Schwarzwurzel

Iberico Miéral guinea fowl breast and tortellini
with Vin Santo jus and salsify
Magret et tortellini de Guinée-poules Miéral,
jus au vin Santo et salsifis

Bananen-Quarkpudding mit Mango und Guavenglace

Banana and quark pudding with mango and guava ice cream
Pudding à la banane et quark, mangue et glace au goyavier

Pralinen / Pralin / Pralinés

WEINSET 41

Gewürztraminer AOC
Grand Cru Mambourg 2011
Marc Tempé

Pinot Noir AOC Eichholz 2016
Irene Grünenfelder

Grain Noble AOC
Coeur du Clos 2012
Domaine Cornulus

MENÜ 152

Südafrikanische Scampi mit Topinambur, Ziegenjoghurt, Zwiebel und Gojibeeren

South African shrimps with Jerusalem artichoke,
goat yoghurt, onions and Goji berries
Langoustine sud-africaines, topinambour,
yaourt de chèvre, oignons et baies de Goji

Duett vom Acquarello Reis Reserve und weissem Trüffel

Acquarello rice reserve duo with white truffle
Duo de ris Acquarello Reserve et truffe blanc

Schweizer Königszander mit Sakenage, Shiitake Wan Tan, Shiso, Pflaume und Rettich

Swiss king pike-perch with sake nage,
shiitake wan tan, shiso, plum and radish
Filet de sandre royale suisse,
nage au sake, shiitake wan tan, shiso, prune et radis

Fourme d'Ambert mit Paradies Pfeffer-Pancakes und Birne

Fourme d'Ambert with Paradise pepper pancakes and pear
Fourme d'Ambert, pancake au poivre Paradies et poire

Kaktusfeigen-Tequilasorbet

Indian fig and tequila sorbet
Sorbet de figue de barbarie et tequila

Valrhona Schokoladen-Variation mit Kumquats

Valrhona chocolate variation with kumquats
Variation de chocolat Valrhona et kumquats

oder / or / ou

Erdnusskubus mit rosa Grapefruit und Bergamotte-Rahmglace

Peanut cube with pink grapefruit and bergamot ice cream
Cake aux arachides,
pamplemousse et glace aux bergamotes et à la crème

Pralinen / Pralines / Pralinés

WEINSET 66

Rueda DO
Finca Valdelagunde 2016
Bodegas Pedro Escudero

Pinot Grigio DOC Porer 2015
Tenuta Lageder

Petite Arvine AOC
Les Grand Rayes 2016
Maurice Zufferey

Champagne AOC Brut Rosé
Pierre Mignon

Commandaria AOC
St. Nicholas 2011
Etko / Olympos Wineries

oder / or / ou

Sauternes AC 2ème Cru
Classé 2012
Château Doisy-Védrières

MENÜ 172

Ungarisches Gänseleber-Tiramisu mit Sanddorn und Nüsslisalat

Hungarian goose liver tiramisu with sea buckthorn and lamb's lettuce
Tiramisu de foie gras hongrois, sanddorne et mâche

Kürbissuppe mit Vanille und Jakobsmuschelroulade

Pumpkin soup with vanilla and scallop roulade
Potage au citrouille, vanille et roulade aux coquille Saint-Jacques

Saltimbocca vom Seeteufel aus dem Nordatlantik und Noir de Bigorre-Schinken mit Chambertin-Schalottenbutter, Castelluccio Linsen und Chicorée

North Atlantic monkfish and noir de bigorre ham saltimbocca with
Chamberti and shallot butter, Castelluccio lentil and chicory
Saltimbocca de lotte de mer d'Atlantique du nord
et jambon Noir de Bigorre, beurre aux Chambertin et échalotes,
lentilles Castelluccio et chicorée

Schwedisches Rentier mit Lakritzejus, Rotkraut und Marroni

Reindeer from Sweden with liquorice jus,
red cabbage and chestnuts
Renne suédois au jus au réglisse,
chou rouge et marrons

Fourme d'Ambert mit Paradies Pfeffer-Pancakes und Birne

Fourme d'Ambert with Paradise pepper pancakes and pear
Fourme d'Ambert, pancake au poivre Paradies et poire

Kaktusfeigen-Tequilasorbet

Indian fig and tequila sorbet
Sorbet de figue de barbarie et tequila

Valrhona Schokoladen-Variation mit Kumquats

Valrhona chocolate variation with kumquats
Variation de chocolat Valrhona et kumquats

oder / or / ou

Erdnusskubus mit rosa Grapefruit und Bergamotte-Rahmglace

Peanut cube with pink grapefruit,
bergamot citrus and cream ice cream
Cake aux arachides, pamplemousse
et glace aux bergamottes et à la crème

Pralinen / Pralines / Pralinés

WEINSET 79

Gewürztraminer AOC
Grand Cru Mambourg 2011
Marc Tempé

Sauvignon Blanc AOC
Le Petit 2015
Weingut Jost & Ziereisen

Meursault AOC Limozin 2015
Hubert
Bouzereau-Gruère & Filles

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

Champagne AOC Brut Rosé
Pierre Mignon

Commandaria AOC
St. Nicholas 2011
Etko / Olympus Wineries

oder / or / ou

Sauternes AC 2ème Cru
Classé 2012
Château Doisy-Védrines

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.

Gerne gibt Ihnen unser Service-Team Auskunft bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen.

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

