

## OMAKASE – GANZER TISCH (NUR AM ABEND) ENTIRE TABLE (EVENINGS ONLY)

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von unserem Küchenteam überraschen!

4-Gang Menu	<i>menu 4 courses</i>	110.00
5-Gang Menu	<i>menu 5 courses</i>	130.00
6-Gang Menu	<i>menu 6 courses</i>	145.00

## VORSPEISEN · STARTERS

KRÄUTERSALAT 16.50

Kräutersalat · Zitrus-Vinaigrette · Nüsse · Karotte

*Herb salad · citrus vinaigrette · nuts · carrot*

FREILAND EI 21.50

Pochiertes Ei · Avocado · Chilli · Parmesan-Crumble

*Poached egg · avocado · chili · parmesan crumble*

MARKBEIN 24.50

Gratiniertes Markbein (CH) · Rindsbrust (CH) · Röstzwiebeln

*Gratinated marrowbone · braised beef · roasted onions*

SAIBLING 25.50

Hausgebeizter Saibling (ISL) · Pastinaken-Kartoffel-Rösti · Sauerrahm

*Graved char · parsnip and potato rösti · sour cream*

SIEDFLEISCH 26.50

Siedfleisch(CH) Carpaccio · Gemüse-Vinaigrette · Kürbiskern-Mayonnaise

*Boiled beef carpaccio · vegetable vinaigrette · pumpkin seed mayonnaise*

TOM KHA GAI 19.50

Poulet (CH/DE) · Kokosmilch · Kaffirlimette · Shiitake

*Chicken · coconut milk · kaffir lime · shiitake*

RISOTTO + PASTA Vorspeise    Hauptgang

RISOTTO 26.50    34.50

Passionsfrucht · Jakobsmuschel (USA)

*Passion fruit · scallop*

SPAGHETTONI 24.50    32.50

Schwarzer Knoblauch · Stracciatella-Burrata

*Black garlic · stracciatella cheese*

RAVIOLI BOLOGNESE 25.50    33.50

gefüllt mit Rindsbolognese (CH) · Thymian-Nussbutter · Belper Knolle

*stuffed with Bolognese sauce · thyme and nut butter · Swiss cheese*

PACCHERI ALLA GENOVESE 25.50    33.50

gezupfter Rind (CH) · Parmesan

*pulled beef · parmesan*

## FISCH · FISH

ZANDER 45.00

Zander (CH/SVE) · Beurre blanc

Roter Reis · Wurzelgemüse

*Pike perch · beurre blanc · red rice · root vegetables*

SEEZUNGE 52.00

Nordatlantische Seezunge · Kapern · Zitrone · Peterli

Blaue St. Galler Kartoffeln · Winterspinat

*Sole · capers · lemon · parsley · blue potatoes · winter spinach*

SURF & TURF 58.00

Rindsfilet (CH) · Tristan Languste · Jakobsmuschel (USA)

Safranrisotto · Tagesgemüse

*Beef fillet · Tristan crawfish · scallop · saffron risotto · vegetables*

## FLEISCH · MEAT

MAISPOULARDE 39.50

Französische Maispoularde · Cognac · Serviettenknödel · Wintergemüse

*Corn poularde · Cognac · bread dumplings · winter vegetables*

RINDSBRUST 41.00

Geschmorte Schweizer Rindsbrust · Bramata · sautierte Kräuterseitlinge

*Braised beef brisket · bramata polenta · sautéed oyster mushrooms*

HEREFORD BEEF 59.00

Filet vom irischen Hereford Rind 180g · Pfefferbutter · Schnittlauch-Sauerrahm

Kartoffelpurée · grüne Bohnen

*Fillet of Irish Hereford beef · pepper butter · chive sour cream*

*Mashed potatoes · green beans*

KALBSSTEAK 59.00

Muotathaler Kalbssteak 180g · Morchelrahmsauce

Tagliolini · gerösteter Broccoli

*Veal steak · morel cream sauce · tagliolini · roasted broccoli*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

*Our employees will gladly provide you with information on allergens.*