

## Starters

### Yuzu Baby Tintenfisch



Natives Olivenöl extra vergine | Xeres Essig | Federkohl-Chips

#### Yuzu Baby Squids

Extra vergine olive oil | Xeres vinegar | kale chips

CHF 21.50

### Quinoa Garden



Brokkoli | Austernpilze | Pak Choi | gelbe Babykarotten | Teriyaki-Glasur

#### Quinoa Garden

Broccoli | oyster mushroom | pak choi | yellow baby carrot | Teriyaki glaze

CHF 18.00

### Torched Bluefin Tuna



Geflämmter Thunfisch | Dashi-Brühe | Rettich

#### Torched Bluefin Tuna

Torched tuna | Dashi broth | white radish

CHF 21.50

### Westflämisches Rind



Getrocknetes Entrecôte | eingelegtes Gemüse | Himbeere | rote Beete Blätter

#### West Flemish Beef

Dried Entrecôte | pickled vegetables | raspberry | beetroot leaves

CHF 22.50

### Rote Beete Carpaccio



Gorgonzola-Samosas | Granny Smith-Püree | Mikro-Kresse

#### Beetroot Carpaccio

Gorgonzola Samosas | Granny Smith puree | micro cress

CHF 17.50

### Mezze



Falafel | Hummus | Baba-Ganoush | Knoblauch-Pitabrot | Kichererbsen | eingelegte Pepperoni

#### Mezze

Falafel | Hummus | Baba Ganoush | garlic pita bread | chickpeas | pickled pepperoni

pro Person CHF 18.50

## Soup

### Triple Consommé

Dreifache Poulet Consommé | Pouletleber-Mousse | Kerbel-Ravioli

#### Triple Consommé

Triple chicken consommé | chicken liver mousse | chervil ravioli

CHF 12.50



## Mains

**Beyond Burger**   CHF 29.50

Gedämpftes asiatisches Brötchen | Teriyaki-Sauce | Mango | Eisbergsalat  
rote Zwiebeln | Country Kartoffeln

**Beyond Burger**

*Asian steamed bun | Teriyaki sauce | mango | iceberg lettuce | red onion | country potatoes*

**Trofie**    CHF 22.50

Queller | Pinienkerne | Basilikum | Olivenöl-Kaviar | Tomatenkonfit

**Trofie**

*Salicornia | pine nuts | basil | olive oil caviar | tomato confit*

**Slow Cooked Scottish Salmon**    CHF 34.50

Schottischer Lachs | Carnaroli-Reis | Baby-Fenchel | Nori

**Slow Cooked Scottish Salmon**

*Scottish Salmon | Carnaroli rice | baby fennel | Nori*

**Scharf angebratene Jakobsmuscheln** CHF 38.50

Gartenerbsen-Püree | Tomatenpulver | Sommertrüffel | Kürbisgnocchi

**Seared King Scallops**

*Garden peas puree | tomato powder | summer truffle | pumpkin gnocchi*

**Zuozer Bio-Lammschulter**    CHF 36.50

Lamm-Jus | Federkohl | tournierte lila Kartoffeln | Sesam

**Zuozer Organic Lamb Shoulder**

*Lamb jus | kale | turned violet potatoes | sesame*

**Kalbsmedaillons**  CHF 39.50

Junger Spinat | Sommersalsa | Steinpilze | Tagliatelle

**Veal Medaillons**

*Baby spinach | summer salsa | porcini | tagliatelle*



## Desserts






**Sommerliche Beerensuppe**    CHF 14.50  
Minze | gemischte Beeren | Kokosnuss-Glace | Orange

*Summer Berry Soup*  
*Mint | mixed berries | coconut ice cream | orange*

**Zartbitter-Schokoladenkuppel**    CHF 12.50  
Pochierte Aprikose | Lavendel-Mascarpone-Glace | Blüten

*Bitter Chocolate Dome*  
*Poached apricot | lavender mascarpone ice cream | blossoms*

**Hausgemachtes Eis am Stiel** je | each CHF 8.50

Kokosnuss     
Sommerobst     
Mango  

*Homemade Choice Of Popsicles*

Coconut     
Summer fruits     
Mango  

**Süskartoffel-Karotten-Ingwer Kuchen**   CHF 11.50

Quarkmousse | Orange | Pink-Grapefruit

*Sweet Potato Carrot Ginger Cake*  
*Quark mousse | orange | pink grapefruit*



# Herkunft Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte:

## *Origin meat, poultry, fish and seafood*

Jakobsmuscheln	USA
<i>King Scallops</i>	USA
Kalb	Schweiz
<i>Veal</i>	Switzerland
Lachs	Schottland
<i>Salmon</i>	Scotland
Lamm	Schweiz
<i>Lamb</i>	Switzerland
Poulet	Schweiz
<i>Poultry</i>	Switzerland
Pouletleber	Schweiz
<i>Chicken liver</i>	Switzerland
Rindfleisch	Belgien
<i>Beef</i>	Belgium
Thunfisch	Spanien
<i>Tuna</i>	Spain
Tintenfisch	Spanien
<i>Squid</i>	Spain



Glutenfrei  
*Gluten free*



Lactosefrei  
*Lactose free*



vegetarisch  
*vegetarian*



vegan  
*vegan*



kann Nüsse enthalten  
*may contain nuts*

(Preise in CHF inklusive MwSt.)  
*(Prices in CHF including Vat.)*

