

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA 9.00
Valrhona chocolate mousse

PANNA COTTA ET COULIS DE FRUIT 9.00
panna cotta with fruits coulis

MOUSSE AUX MARRONS AU KIRSCH & SORBET AUX PRUNES 14.80
HAUSGEMACHTE MARRONI MOUSSE MIT KIRSCH & ZWETSCHGEN SORBET
Chestnut mousse with Kirsch & sherbet of plum

BEIGNETS DE POMMES 15.80
OEPFELCHÜECHLI MIT HAUSGEMACHTER KALTER VANILLESAUCE & ZIMT GLACE
Apple beignets with homemade vanilla sauce & cinnamon ice cream

GLACÉS / SORBETS 5.00
VANILLE BOURBON, CAFÉ, CHOCOLAT, CANELLE
VANILLA BOURBON, COFFEE, CHOCOLATE, CINNAMON
CITRON, PRUNAU, ANANAS, BLUORANGEN, MANGO
LEMON, PLUM, PINEAPPLE BLUTORANGEN, MANGO

ALL WE DO, WE DO WITH PASSION & LOVE.

Küchenchef: Jean- Luc Boutilly
Sous chefs: Roman Goldenbein / Andres Pedraza

Geschäftsleitung: Federico Freiermuth / Pascal Häusler
Angelina Uckert

Thomas Krebs, September 2023

Bitte informieren Sie uns bei Allergien und / oder Unverträglichkeiten, Danke.



ZÜRICH
SINCE 2000

SPEISEKARTE

Crudos — Starters

POTAGE CRÈME DE POTIRON AU AMARETTO Creamy pumpkin soup with Amaretto di Saronno	14.50
DUO DE CANARD & TIRAMISÙ DE CÉLÉRIE TERRINE DE CANARD MAISON & POITRINE DE CANARD FUMÉE TIRAMISÙ VON SELLERIE MIT KARMELISIERTEN ÄPFELN Homemade duck liver terrine & smoked duck breast, tiramisù of celery with caramelized apples	26.50
SALADE DE DOUCETTE ŒUF FERMIER & LARDONS FREILAND NÜSSLISALAT MIT BAUERNHOF EI UND GEBRATENEM SPECK Lamb's lettuce with farmer egg & crispy bacon	16.50
COCKTAIL DE CREVETTES (MSC) CREVETTES COCKTAIL, SAUCE TIVOLI, BABY LATTICH Shrimp cocktail, sauce Tivoli, baby lettuce	21.00
TATAR DE THON À LA MODE DU CHEF TUNA TATAR MIT ASIATISCHEN GEWÜRZEN Tuna tatar with asian spices	24.00
TATAR DE BŒUF SUISSE RINDS TATAR SUISSE, TOAST, BUTTER Beef tatar Suisse, toast, butter	23.00 / 37.00
GEMISCHTE BLATTSALATE SEEROSE HAUSSALAT MIT CROUTONS, KÖRNER, HAUSDRESSING mixed salad leafs with croutons, seeds, house dressing	13.50

Les Poissons

TRESSE DE SÔLE & SAUMON À LA MODE ALSACIENNE SEEZUNGEN- & LACHSFILET ZU EINEM ZOPF GEFLOCHTEN, IN GEWÜRZTRAMINER- SAUCE POCHIERT, WIRSINGBEET, HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL Poached fillets of sôle &- salmon, Gewürztraminer- Sauce, bed of savoy cabbage, homemade knödel	48.00
DOS DE CABILLAUD KOH SAMUI WITH LEMONGRAS & WASABI KABELJAU RÜCKENFILET GEBRATEN, WASABI COCOS- SAUCE, JUNGER SPINAT UND BASMATIREIS Roasted fillet of cod, coconut sauce with lemongrass & wasabi fresh spinach & basmati rice	42.00

Fleisch

EMINCÉ DE CHEVREUIL GRAND VENEUR GEBRATENE REHGESCHNETZELTES, WILDRAHMSAUCE SAUTIERTE WALDPILZLI, ROSENKOHL ROTKRAUT, GLASIERTE MARRONI, SPÄTZLI MAISON,, Roasted strips of deer, creamy sauce sautéed mushrooms, brussels sprouts, red cabbage, glazed chestnuts, spätzli,	49.00
SÛPREME DE PINTADE À LA NORMANDE PERLHUHNBRÜSTLI, CALVADOS JUS KÜRBIS- APFELGEMÜSE, HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL Breast of guinea fowl, Calvados jus, mixed pumpkin- apple vegetables, homemade knödel	44.00
TOURNEDOS DE BŒUF SEEROSE RINDSFILET MIT SEEROSE- BUTTER ÜBERBACKEN UND POMMES FRITES + BUNTES GEMÜSEPLÄTTLI + 8.50 grilled beef steak, seerose butter, french fries, + colorful garden veggies + 8.50	59.00/74.00

Think of no meat

SYMPHONIE D' AUTOMNE HERBSTLICHER TELLER MIT ROSENKOHL, ROTKRAUT, GLASIERTE MARRONI, SPÄTZLI MAISON, MIRZA- APFEL, SAUTIERTE WALDPILZLI, WILDRAHMSAUCE Autumnal platter with brussels sprouts, red cabbage, glazed chestnuts, spätzli, Mirza apple & creamy sauce	36.50
VEGAN YELLOW BUTTERNUT PUMPKIN CURRY GELBES BUTTERNUT CURRY MIT TOFU, NAAN BROT & BASMATIREIS Vegan yellow butternut- curry with tofu, naan bread & basmatirice	32.50
SPAGHETTI AL SUGO DI POMODORO & BASILICO + CREVETTES GÉANTES + 18.00 tomato spaghetti + gambas alla plancha + 18.00	24.80
RISOTTO AUX PERLES DES BOIS SÄMIGER ACQUARELLO RISOTTO MIT WALDPILZLI, & PARMIGIANO Creamy risotto with seasonal mushrooms & parmigiano	32.50

HERKUNFT FISCH & FLEISCH
SAUMON AUS SCHOTTLAND
CABILLAUD AUS ISLAND
GAMBAS AUS VIETNAM
SÔLE AUS HOLLAND
TATAR DE BŒUF AUS DER SCHWEIZ
PERLHUHN AUS FRANKREICH
CANARD AUS FRANKREICH
RINDSFILET AUS IRLAND
REH AUS OESTERREICH