

## das Menü

### Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

### Burrata

Avocadocrème | Wassermelone | Grünteemacaron | Arganöl  
*avocado cream | watermelon | green tea macaron | argan oil*

\*\*\*\*\*

### handgemachte Dim Sum

Garnele | Schwein | asiatische Aromen  
*shrimp | pork | Asian flavors*

\*\*\*\*\*

### Entrecôte vom Schweizer Kalb

Süßkartoffel | Artischocken | schwarzer Knoblauch  
*veal steak | sweet potatoes | artichoke | black garlic*

\*\*\*\*\*

### Dessert nach Ihrer Wahl von der Karte

*dessert at your choice from the dessertlist*

Vegetarisches Menü auf Anfrage, informieren Sie bitte den Service

*For the vegetarian menu please ask the waiter*

3 Gänge / courses 79.00

4 Gänge / courses 89.00

Sonntagabend 15% Rabatt auf das Menü ab 2 Personen

*Sunday night 15 % discount on the menu from 2 persons*

### **der Einstieg**

**Knusper-Sommerlust Salat** | kandierte Nüsse | Birne | Croûtons 12.00

**Lattich-Caesar Salat** | Sot-l'y-laisse | Belper Knolle | Speck | Croûtons | Parmesan 19.00 / 26.00

**handgeschnittenes Rindstatar** | Ei | Kapern | Zwiebeln | Senfglace | Brioche-Toast 24.00/ 32.00

**Tagessuppe** "fragen Sie bitte den Service" 12.00

### **der Mittelpunkt**

**Schweizer Rinderfilet "Café de Paris"** | Markknochen | Marktgemüse 59.00

**Maispouardenbrust "Supreme"** | Pfifferlingsauce | Erbsenpüree | kleines Gemüse 39.00

**Egli** | braune Butter | Mandeln | Spinat 41.00

**Adlerfisch vom Wildfang** | Lasagneblätter | Pfifferlinge | grüner Spargel | Sbrinz 48.00

**handgemachte Ravioli** | Scamorza | Ricotta | Tomaten- Basilikum-Ragout 34.00

\*\*\*\*\*

**Beilagen** | Rosmarinkartoffeln | Salzkartoffeln | Pommes frites | Risotto

### **der Ausklang**

**Yuzu meets cheesecake** | Zitrusfruchtsalat | Erdbeer-Granité 15.50

**Zigarren-Branché "Sommerlust"** | Schokolade | Whisky | Tabak-Vanilleglace 15.90

**Sous Vide Pfirsich** | Aprikosen-Lavendelsorbet | Schokoladencrumble | Vanillecreme 15.50

**Tagesdessert** "fragen Sie bitte den Service" 12.00

**Hart- und Weichkäse** | Chutney | hausgemachtes Früchtebrot 15.90



### **the entrance**

**fresh salad "sommerlust style"** | candied nuts | pear | croûtons 12.00

**caesar salad** | chicken | cheese | bacon | croûtons | tomato | parmesan 19.00/ 26.00

**handmade beefsteak tatar** | caper | egg | onions | mustard ice cream | brioche 24.00/ 32.00

**soup of the day** "please ask the waiter" 12.00

### **the center**

**swiss filet of beef "Café de Paris"** | herb butter | marrowbone | vegetables 59.00

**chicken breast** | pea puree | vegetables | chanterelle sauce 39.00

**perch** | brown butter | almonds | spinach 41.00

**shade fish** | lasagneleaf | chanterelles | green asparagus | sbrinz-cheese 48.00

**handmade ravioli** | ricotta | | scamorza | tomato-basil-ragout 34.00

\*\*\*\*\*

**side dishes** | rosemary-potatoes | salt potatoes | french fries | risotto

### **the final**

**yuzu meets cheesecake** | citrus fruit salad | strawberry-granité 15.50

**chocolate cigar "sommerlust"** | whisky | tobacco-vanilla ice cream 15.90

**sous vide peach** | apricot-lavender sorbet | chocolate crumble | vanilla ice cream 15.50

**dessert of the day** "please ask the waiter" 12.00

**choice of hard and soft cheese** | chutney | fruit bread 15.90

