

v o r s p e i s e

Herbstsalat

Rotkohl – Spinat – Raclettedressing

16

Kürbisvariation 

Panna cotta – Gelée – Sorbet

19

St. Pierre Ceviche

Mirabelle – Jasminreis – Zitronenmelisse

23



Pouletterine

Kartoffel – Mango – Gartenkräuter

21

Die Welt gehört dem,
der sie genießt...


Giacomo Leopardi

z w i s c h e n g e r i c h t

S h i i t a k e M i s o

60°C Ei – Frühlingszwiebel – Pak Choi

17

O r a n g e n - R o s m a r i n t o r t e l l i n i 

Cima di rapa – Zwiebel – Parmesan

19 VS

34 HG

S c a m p i

Cimone – Maracuja – Haselnuss

23



G e f ü l l t e r O c h s e n s c h w a n z

Kürbis – Pastinake – Kräuterseitling

22

Man weiss es eben erst,
wenn man`s Probiert hat!

Aus: Liebes Leben
Von: Alice Munor

h a u p t g e r i c h t

S e e t e u f e l

Chorizo – Sellerie – Apfel

52

Z a n d e r

Rande – Hüttenkäse – Dauphinekartoffel

49

T r i l o g i e v o m O r m a l i n g e r J u n g s c h w e i n

Kartoffelwaffel – Schwarzwurzel – Lauch

51

O s s o b u c o “ i n s i d e o u t ”

Marroni – Pastinake – Rotweinzwiebel

49

Z w e i e r l e i W i l d h i r s c h

Rande – Rosenkohl – Mandel

49

P|K

von unserem grill

Dorade Royale Filet im Bananenblatt	45	
Black Tiger Crevetten Spiess	49	
Bierschweinkotelett (250gr)	42	
Pferdefilet (200gr)	47	P K
Filet vom Black Angus Rind (200gr)	62	
Dry aged Swiss prime Ribeye (200gr)	58	

Dazu servieren wir ihnen 2 Beilagen & 1 Sauce nach Wahl:

Tagliatelle

Pommes frites

Kürbisrisotto

Ratatouille

Blattspinat

gebratene Pilze

BBQ-Sauce

Chimichurri

Tomatenchutney

Trüffelmayonnaise

Pfefferbutter


die küche

Verarbeitet werden erstklassige, naturnah produzierte Lebensmittel, die, wenn immer möglich, aus der Schweiz stammen. Zu unseren Lieferanten pflegen wir eine offene und ehrliche Beziehung und sind stets auf der Suche nach speziellen Produkten. Wir schätzen auch Kleinlieferanten, die wir persönlich kennen und die gleichzeitig ihre eigenen Produzenten sind.


Geflügel & Eier

In unserer Küche arbeiten wir hauptsächlich mit Schweizer Geflügel. Ausserdem verwenden wir Eier von freilaufenden Hühnern, die vom Bauernhof Hinter-Längimoos von der Familie Meier in Rüslikon stammen.

Vegetarisch

Alle mit  gekennzeichneten Produkte sind fleisch- & fischlos. Allerdings können Produkte tierischen Ursprungs mitverarbeitet worden sein.

Favorit von Pascal Kleber

Alle mit  gekennzeichneten Produkte sind Favoriten von unserem Küchenchef.

Allergietabelle

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

Fisch & Fleisch Deklaration:

St.Pierre – Frankreich / Scampi – Südafrika / Seeteufel – Schottland /
Dorade Royale – Griechenland / Black Tiger – Vietnam / Zander – Schweiz /
Hirsch – Österreich / Rind, Schwein, Poulet, Ochschwanz – Schweiz / Rindsfilet – Irland / Pferd – Uruguay

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.