

HERZLICH
WILLKOMMEN
WELCOME



EMPFEHLUNG DES CHEFS

CHEF'S CHOICE

WINTERSALAT

Kürbis | Granatapfel | schwarzer Trüffel

WINTER SALAD

Pumpkin | pomegranate | black truffle

22.—

ACQUERELLO REIS - 7 JAHRE GEREIFT

Garnelen | Karotte | Ingwer | Fenchel | Algen | Yuzu

ACQUERELLO RICE - 7 YEARS MATURED

Prawns | carrot | ginger | fennel | seaweed | yuzu

28.—

OCHSENSCHWANZCONSOMMÉ

Ravioli | Schwarzwurzel

OXTAIL CONSOMMÉ

Ravioli | black salsify

28.—

REHRÜCKEN

Fermentierte Karotte | Rosenkohl | Dijon-Walnusspesto

SADDLE OF VENISON

Fermented carrot | Brussels sprouts | Dijon-walnut pesto

58.—

WOLFSBARSCH

Pacitto Tomate | Endivien | Oliven

SEA BASS

Pacitto tomato | endive | olives

58.—

GÜTSCH CHÂTEAUBRIAND FÜR 2

Trüffel-Kartoffelpüree | Artischocke | Sauce Hollandaise

GÜTSCH CHÂTEAUBRIAND FOR 2

Truffled potato purée | artichoke | hollandaise sauce

170.—

WINTERSALAT	22.—
Kürbis Granatapfel schwarzer Trüffel	
WINTER SALAD	
Pumpkin pomegranate black truffle	
FORELLEN TATAR	32.—
Oona Schweizer Alpenkaviar	
TROUT TARTARE	
Oona Swiss alpine caviar	
JAKOBSMUSCHEL	28.—
Blumenkohl Brunnenkresse	
SCALLOP	
Cauliflower watercress	
GÄNSELEBERTERRINE	34.—
Birne Haselnuss schwarzer Trüffel	
FOIE GRAS TERRINE	
Pear hazelnut black truffle	
OCHSENSCHWANZCONSOMMÉ	28.—
Ravioli Schwarzwurzel	
OXTAIL CONSOMMÉ	
Ravioli black salsify	
BACHMANN EI 62°C	24.—
Artischocke	zusätzlich Alba Trüffel 20.—
BACHMANN EGG 62°C	
Artichoke	alba truffle in addition 20.—
ACQUERELLO REIS - 7 JAHRE GEREIFT	28.—
Garnelen Karotte Ingwer Fenchel Algen Yuzu	
ACQUERELLO RICE - 7 YEARS MATURED	
Prawns carrot ginger fennel seaweed yuzu	
TAGLIOLINI	66.—
Alba Trüffel	
TAGLIOLINI	
Alba truffle	

HAUPTGÄNGE
MAIN COURSERS

FLEISCH / MEAT

REHRÜCKEN 58.—
Fermentierte Karotte | Rosenkohl | Dijon-Walnusspesto

SADDLE OF VENISON
Fermented carrot | Brussels sprouts | Dijon-walnut pesto

HOHE RIPPE VOM KONRO GRILL 72H 66.—
Lattich | Karotte | Kaktusfeige

HIGH RIB FROM THE KONRO GRILL 72H
Romaine | carrot | prickly pear

POULARDE 55.—
Albufera | Wurzelgemüse | Bratkartoffeln

POULARDE
Albufera | root vegetables | roasted potatoes

FISCH / FISH

SPIELHOFER FORELLE 54.—
Safrankartoffel | Zitronen-Muschelsud | Fenchel | Dillöl

SPIELHOFER TROUT
Saffron potato | lemon-mussel broth | fennel | dill oil

WOLFSBARSCH 58.—
Pacitto Tomate | Endivien | Oliven

SEA BASS
Pacitto tomato | endive | olives

DEKLARATION

Rind CH
Reh EU
Kalb CH
Châteaubriand IRL
Poularde CH
Felchen CH
Muscheln EU
Wolfsbarsch EU
Forelle CH
Jakobsmuscheln EU
Garnelen EU
Gänseleber FR
Ochsenschwanz CH
Brot Hausgemacht

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter
bezüglich der Allergene von jeweiligen Speisen.
Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt..

DECLARATION

Rind CH
Venison EU
Kalb CH
Châteaubriand IRL
Poularde CH
Perch CH
Mussels EU
Sea bass EU
Trout CH
Scallops EU
Prawns EU
Foie gras FR
Oxtail CH
Bread Homemade

Our staff will be happy to inform you regarding the
allergens of the respective dishes.
All prices incl. 8.1 % VAT.