

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.—

KALBSKOTELETT

Sellerie | Lauch

VEAL CHOP

Celeriac | leek

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	zusätzlich schwarzer Trüffel 20.—
Cauliflower watercress	black truffle in addition 20.—
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 schwarzer Trüffel 20.—
BACHMANN EGG 62°C	
Artichoke	black 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	48.—
Schwarzer Trüffel	
TAGLIOLINI	
Black truffle	

HAUPTGÄNGE
MAIN COURSERS

FLEISCH / MEAT

KALBSKOTELETT	58.—
Sellerie Lauch	
VEAL CHOP	
Celeriac leek	
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.—
Pachino Tomate Endivien Oliven	
SEA BASS	
Pachino tomato endive olives	

DEKLARATION
Rind USA
Kalb CH
Châteaubriand IRL
Poularde CH
Muscheln CH
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 USA
Veal CH
Châteaubriand IRL
Poularde CH
Mussels CH
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.