

Robert Jagisch empfiehlt
Robert Jagisch recommends

Pulpo-Carpaccio nach Asiatischer Art
Carpaccio of cuttlefishes 'Asia style'

Petersilienwurzel-Suppe
mit Lachs-Rosette
Parsleyroot soup
with salmon rose

Sautiertes Wolfsbarschfilet auf Quinoa
an Hummersauce und Erbsli
Sautéed fillet of sea bass on Quinoa
on lobster sauce and peas

Gebratenes schottisches Hochland Lammkarree
unter der Kräuterkruste auf Minzjus,
mit buntem Gemüsebouquet und Kartoffelgratin
Sautéed Scottish rack of lamb
under herb crust on mint gravy,
with vegetables and potato gratin

Karamellierte Heidelbeertaler
mit Vanillesauce und Joghurteis
Caramelised blueberries
on vanilla sauce and yogurt ice-cream

ab 2 Personen / for 2 persons or more
115.-- pro Person / per person

Ab 10 Personen kreierte unser Küchenchef Robert Jagisch
gerne ein besonderes Menü für Sie.

Up to 10 persons and more, our head chef Robert Jagisch
is pleased to create a special menu for you.

Preise in CHF inklusive MwSt (8 %) und Service.
Prices are stated in CHF, inclusive VAT (8 %) and service.

Vorspeisen

Starters

Grüner Salat mit steirischem Kürbiskernöl und seinen Kernen <i>Green salad with Styrian pumpkin-seed oil and its seeds</i>	12.50
Frischer gemischter Rohkostsalat mit Knoblauchbrot <i>Mixed salad, served with garlic bread</i>	15.--
Getrübefelte Kohlrabi-Terrine auf Cous-Cous und Jakobsmuschel <i>Truffled kohlrabi-terrine on cous cous and scallop</i>	29.--
Pulpo-Carpaccio nach Asiatischer Art <i>Carpaccio of cuttlefishes 'Asia style'</i>	29.50
Halbe Avocado mit Flusskrebse und Ingwer-Chips 'Mexican style' <i>Half avocado with crayfishes and ginger chips 'Mexican style'</i>	29.--
Gebeizter schottischer Gravad Lax mit frischem Dill und süß-saurer Senfsauce <i>Marinated Scottish Gravad Lax with fresh dill and sweet-sour mustard sauce</i>	28.--/34.--
Variation vom Rauchlachs und geräuchertem Stör auf Kartoffel-Biskuit <i>Variation of smoked salmon and sturgeon on potato biscuit</i>	34.--
Thunfisch Sashimi auf Mango-Tomaten-Chili-Salat <i>Tuna Sashimi on mango-tomato-chili salad</i>	30.--
Winterlicher Nüsslisalat mit grünen Nüssen und gebratener Gänseleber^(F) an Hagebutten-Dressing <i>Lamb's lettuce with green nuts and sautéed goose liver^(F) on rose hip-dressing</i>	36.--
Hausgemachte Gänseleberterrinen^(F) mit Apfelchutney <i>Home-made goose liver terrine^(F) with apple chutney</i>	41.--/57.--
Tatar vom Schweizer Rind 'Chasellas' <i>Beef steak tatar 'Chasellas'^(CH)</i>	45.--

Suppen Soups

Doppelte Consommé natur oder mit Sherry <i>Double clear soup nature or with Sherry</i>	11.50
Kräuterschaumsuppe mit Croûtons <i>Herb cream soup with croutons</i>	14.50
Timo's Thai-Currysüppchen mit Riesencrevette <i>Timo's Thai curry soup with king prawn</i>	18.--
Petersilienwurzel-Suppe mit Lachs-Rosette <i>Parsley root soup with salmon rose</i>	18.--

Zwischengerichte Entrée

Scampi auf Asia-Glasnudeln und Ingwer-Chips <i>Scampi on Asia glass noodles and ginger-chips</i>	36.--
Jakobsmuscheln an Jaipur-Curry auf Limetten-Risotto <i>Scallops on Jaipur curry with lime-risotto</i>	42.--

Fische und Krustentiere Fish and crustaceans

Sautiertes Wolfsbarschfilet auf Quinoa an Hummersauce und Erbsli <i>Sautéed fillet of sea bass on Quinoa on lobster sauce and peas</i>	48.--/56.--
Pochiertes Steinbuttfilet an Champagnersauce mit Flusskrebssli auf Spelma- und Fave-Bohnen <i>Poached Fillet of turbot on Champagne sauce served with crayfishes, Spelma- and Favé-beans</i>	53.--/64.--
Grillierte Atlantik Seezunge mit feinem Blattspinat <i>Grilled Atlantic sole with leaf-spinach</i>	59.--
Wolfsbarsch im Salzteig mit Blattspinat, dazu Basilikum Beurre Blanc (für 2 Pers.) <i>Sea bass in salty crust with leaf-spinach, served with basil 'beurre blanc' (for 2 pers.)</i>	123.--
Sautierte südafrikanische Scampi an Orangen-Pfeffersauce <i>Sautéed South African scampi on an orange-pepper sauce</i>	pro Stück 24.--

Fleischgerichte

Meat

Original Wiener Backhendl ^(CH) mit lauwarmem Kartoffelsalat
Fried chicken Viennese style ^(CH) with tepid potato salad 42.--

Frisch gebratene französische Gänseleber auf Ananas-Chili-Marmelade, dazu Kartoffelpüree
Fresh sautéed French goose liver on pineapple-chili marmalade and mashed potatoes 49.--/59.--

Wienerschnitzel ^(CH) im Butterschmalz gebacken
Escalope Viennese style ^(CH) 43.--

Zürcher Kalbgeschnetzeltes ^(CH) mit knuspriger Rösti
Sliced veal Zurich style ^(CH) with crispy rösti 37.--/44.--

Kalbgeschnetzeltes ^(CH) an rassiger Thai-Currysauce mit Pilawreis
Sliced veal ^(CH) in Thai curry sauce with pilaf rice 37.--/44.--

Entrecôte vom Simmentaler Rind mit Mark überbacken und frischem Meerrettich
Entrecôte of Swiss mountain beef with scalloped beef marrow and fresh horseradish 53.--

Rindsfilet vom Herford Rind ^(IRL) an schwarzer Pfeffersauce
Sautéed fillet of Herford beef ^(IRL) on black pepper sauce 63.--

Stroganoff vom Rindsfilet ^(CH) mit Wodka flambiert und handgeschabten Spätzli
Beef fillet 'Stroganov style' ^(CH) flamed with Vodka and home-made spätzli 55.--

Doppeltes Lammchop aus der Bourgogne (300 gr.) mit Knoblauch und Rosmarin, dazu Bohnen mit Kartoffelgratin
Double lamb chop (300 gr) from the Bourgogne with garlic and rosemary served with beans and potato gratin 59.--

Gebratenes schottisches Hochland Lammkarree unter der Kräuterkruste auf Minzjus, mit buntem Gemüsebouquet und Kartoffelgratin
Sautéed Scottish rack of lamb under herb crust on mint gravy, with vegetables and potato gratin 58.50

Zu all unseren Gerichten servieren wir frisches Gemüse sowie nach Wahl Kartoffelgratin, Rösti, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Kartoffelpüree, Kartoffelsalat, Pilaw Reis oder hausgemachte Nudeln.

All our dishes are served with fresh market vegetables as well as at your own option potato gratin, Rösti, French fries, roasted potatoes, parsley potatoes, mashed potatoes, potato salad, pilaf rice or home-made noodles.

Süssspeisen

Desserts

Zitronensorbet mit Wodka <i>Lemon sherbet with Vodka</i>	15.--
Apfelsorbet mit Calvados <i>Apple sherbet with Calvados</i>	15.--
Zwetschensorbet mit Vieille Prune <i>Plum sherbet with Vieille Prune</i>	15.--
Blutorangensorbet mit Cointreau <i>Blood orange sherbet with Cointreau</i>	15.--
Mango- oder Ananas-Sorbet <i>Mango or pineapple sherbet</i>	9.50
Dunkles Mousse von der Valrhona Schokolade <i>Dark mousse of Valrhona chocolate</i>	17.50
Griess-Flammerie mit Orangen-Traubensalat <i>Flummery of semolina with orange-grape-salad</i>	18.--
Hausgemachter Rumtopf mit Zimteis <i>Home-made rum fruits with cinnamon ice-cream</i>	18.50
Crème Caramel auf Ananas-Carpaccio <i>Crème Caramel on pineapple carpaccio</i>	17.50
Original Mohr im Hemd 'Alt Wien' <i>Original warm chocolate soufflé 'Viennese style'</i>	19.--
Karamellierte Heidelbeertaler mit Vanillesauce und Joghurteis <i>Caramelised blueberries on vanilla sauce and yogurt ice-cream</i>	18.50
Eingelegte weisse Pfirsiche mit Vanilleeis und Kürbiskernöl <i>Marinated white peaches with vanilla ice-cream and pumpkin-seed oil</i>	18.50
Meringue mit Vanilleeis und Schlagrahm <i>Meringue with vanilla ice-cream and whipped cream</i>	14.--
Vermicelles mit Kirsch, dazu Vanilleeis mit Schlagrahm <i>Vermicelles with Kirsch, vanilla ice-cream and whipped cream</i>	17.--
Frisches Geisskäsli mit Olivenöl <i>Fresh goat cheese with olive oil</i>	15.--
Feiner Käse von unserer Käseplatte <i>Selection from our cheeseboard</i>	