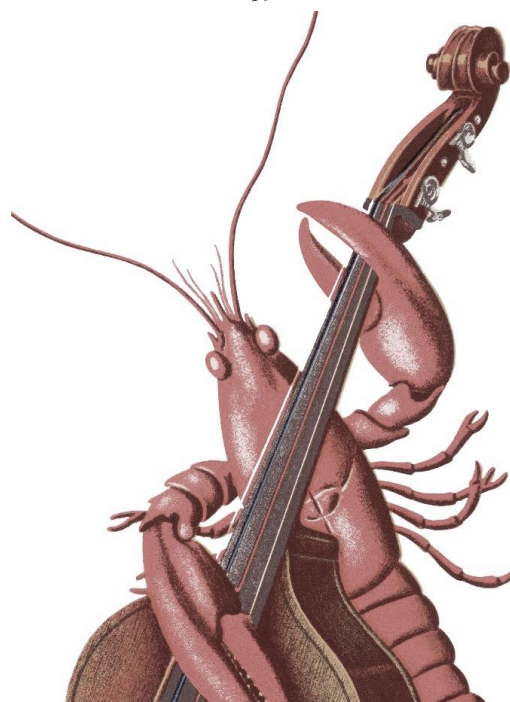


Vorspeisen Starters

Austern Belon oo mit Pumpernickel Brot und Eschalotten Essig Oyster Belon oo pumpernickel bread and shallot vinegar	pro Stück per Piece	8
Warmer Tandoori Hummer Thai Mango, Avocado, Lattich, Thousand Island Sauce Warm Tandoori Lobster Thai mango, avocado, lettuce, Thousand Island Sauce		47
Ceviche vom Lachs und Amberjack Süßkartoffeln, Tomaten, rote Zwiebeln, Jalapeños und Koriander Salmon and Amberjack Ceviche sweet potatoes, tomato, red onions, Jalapeños and cilantro		42
Gebratene Scampi und Entenleber, Jerusalem Artischocke, Passionsfrucht und Majoran Pan fried scampi and duck liver . Jerusalem artichoke, passion fruit and marjoram		42
Rindscarpaccio vom Prime Hereford Rind 36 Monate gereifter Parmesan, schwarze Trüffeln und Cipirani Dressing Prime Hereford beef carpaccio 36-months aged Parmigiano, black truffle and cipriani dressing		38
Lauwarmer Salat von der Holz Taube Winterblätter, gefüllte Morcheln, Granatapfel und Balsamico Sauce Tepid wood pigeon salad winter leaves, stuffed morels, pomegranate and balsamico sauce		39

SUPPEN SOUPS

Pilzessenz Steinpilz Raviolini und Portwein Mushrooms essence ceps Raviolini and Port Wine	18
Hummer Bisque Romanesco Kraut und Shiitake Lobster bisque romanesco cabbage and shiitakes	26
Rindsconsomme Entenleber Tortellini und Périgord Perlen Beef Consommé duck liver tortellini and Périgord pearls	24



Pasta und Risotto

Ochsenschwanzravioli		38
Spinat, Steinpilze, Butter, Salbei und Parmesan		
Oxtail ravioli		
spinach, porcini mushrooms, butter, sage and parmesan		
Zitronen Tagliolini		45
Reduktion von Schalentieren, Stracciatella und sizilianische rote Garnelen		
Lemon tagliolini		
shellfish reduction, stracciatella and Sicilian red prawns		
Riso Acquarello (minimum 2 Personen)	pro Person	43
Safran Pistils, Artischocken und geschmortes Lamm		
Riso acquarello (minimum for two persons)	per person	
saffron pistils, artichokes and braised lamb		

Vegan

Wintersalat	18
Granatapfel, Walnüsse, Steinpilze und Citrus Dressing	
Mountain salad	
pomegranate, walnuts, porcini and citrus dressing	
Minestrone Genovese	18
Ligurisches Basilikum Pesto und Croutons	
Minestrone Genovese	
Ligurian basil pesto und croûtons	
Warmes Couscous	32
Saisonales Gemüse, gebratener Knoblauch, Koriander und Rosinen	
Warm Couscous	
Seasons vegetables, fried garlic, coriander and raisins	
Winterliches Gemüse Cassoulette	42
Rotwein Reduktion. Steinpilze und schwarzer Trüffel	
Winter vegetable cassoulette	
reduction of red wine, porcini mushrooms and black truffle	





KULINARISCHE TRADITION
SEIT 1906

FISCH & MEERESFRÜCHTE FISH & SEAFOOD

Grillierter Steinbutt		70
Variation von Artischocken, Lachs Kaviar und Champagner Sauce		
Grilled Turbot, variation of artichokes, salmon Caviar and Champagne sauce		
Dover Seezunge Grenobloise		72
gebräunte Butter, Kapern, Zitrone, Petersilie und Gemüse der Saison		
Dover Sole Grenobloise, browned butter, capers, lemon, parsley und Season' s vegetables		
Kabeljau mit Limette mariniert, grillierter Spargel und Périgourdine sauce		78
Lime marinated black cod, grilled asparagus and Périgourdine sauce		
"LOUP DE MEREN CROÛTE DE SEL"		
Wolfsbarsch in der Salzkruste		
mit Saisongemüse und Mediterraner Sauce	pro Person /per person	75
(45 Minuten Zubereitungszeit)		
Sea bass in salt crust with Season' s vegetable and Mediterranean sauce		
(Preparation time 45 minutes)		

FLEISCH & GEFLÜGEL MEAT & POULTRY

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Champignons und Rösti		52
Zurich style veal emincé, champignons and rösti		
Muscovy Entenbrust, Pak Choi, Süsskartoffelpüree, Reduktion von Soja und Orangen		49
Muscovy duck breast, pak choi, sweet potato puree, soy and orange reduction		
«Torunedos Rossini» Rindsfilet mit Gänseleberschnitzel, Spinat und schwarzem Trüffel		75
« Tournedos Rossini », beef fillet with goose liver escalope, spinach and black truffle		
Provenzalisches Lammენტrecôte, Anna Kartoffeln, Artischocken und Bergkräuter Sauce		69
Provençal lamb entrecôte, Anna potatoes, spiny artichoke and mountain herb sauce		
"CHÂTEAU BRIAND"		
Irisches Rindsfilet im Ganzen gebraten		
Saisongemüse, Kartoffelgratin und Sauce Béarnaise		
(35 Minuten Zubereitungszeit)	pro Person /per person	75
Grilled beef tenderloin with Season' s vegetables		
French Fries and Béarnaise sauce		
(Preparation time 35 minutes)		

Desserts

Sweets

Schokolade Absoute Variation von drei verschiedenen Schweizer Schokoladen Chocolate Absoute variation in three consistances of Swiss chocolate	20
Erdbeer karamelisiertes Mille Feuille leichte Zitronencreme und Mangosorbet Raspberry caramelized Millefeuille soft lemon cream and mango sorbet	18
Morosani Mont Blanc Karamalisierte Kastanien und goldenes Blatt Morosani Montblanc caramelized chestnuts and gold leaf	18



Grosse Klassiker

Great Classics

Grand Marnier Soufflé (ab 2 Personen) Orangensauce und Vanilleeis Grand Marnier Souffle (minimum for two) orange sauce and vanilla ice cream	pro Person	21
	per Person	
Crêpes Suzette mit Vanilleglacé (ab 2 Personen) am Tisch flambiert Flamed crêpes Suzette with vanilla ice-cream (min. 2 persons) flamed at the table	pro person	21
	per Person	
Hausgemachtes Eis und Sorbet Vanille, Schokolade, Pistazie, Mandarine, Limette, Mango, Erdbeer Home- made Ice-Cream and Sorbets vanilla, chocolate, pistachio, mandarin, lime, mango, strawberry	pro Kugel (per scoop)	4
Auswahl von regionalen Käsesorten Früchtebrot, Honig, Nüsse und Orangensenf Selection of Local Cheese fruit bread, honey, nuts and orange mustard		18