

Speisekarte | Menu



VORSPEISE | APPETIZER

Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Schaum und Chorizo-Krokette ^{G/S/L} <i>Asparagus cream soup with wild garlic foam and chorizo-croquette</i> ^{G/C/L}	23.50
Mesclun und Kopfsalat mit gepickeltem Rhabarber, Erdnuss-Dressing und Sprossen ^{G/S/N} <i>Mesclun and lettuce with pickled rhubarb, peanut dressing and sprouts</i> ^{G/C/N}	19.50
Sellerie Variation mit mariniertem Apfel, gerösteten Mandelkernen und Kerbel ^{L/S/N} <i>Celery variation with marinated apple, roasted almond kernels and chervil</i> ^{L/C/N}	23.50
Tagliatelle mit schwarzem Trüffel ^{G/L/S} <i>Tagliatelle with black truffles</i> ^{G/L/C}	28.00 39.00
Thai-Beef-Salat mit Chinakohl, Mango, Cherry-Tomaten, Gurken und Edamame ^{S/M/G/F/N} <i>Thai beef salad with chinese cabbage, mango, cherry tomatoes cucumber and edamame</i> ^{C/M/G/F/N}	27.50
Rindstatar im Parmesan Körbchen, confiertes Ei, Chimmichurri und Frühlings-Kresse ^{G/L/S} <i>Beef tartare in a parmesan basket, confit egg, chimmichurri and spring cress</i> ^{G/L/C}	28.00 38.00
Tuna Türmchen mit Quinoa, Avocado, Tomaten-Perlen und Zitrus-Dressing ^{L/S/F/M} <i>Tuna tower with quinoa, avocado, tomato pearls and citrus dressing</i> ^{L/C/F/M}	28.50
Tintenfisch mit Randen-Kartoffelpüree, Teryaki-Glaze, geröstetem Lauch und gepufftem Reis ^{S/M/L} <i>Squid with beetroot-potato-puree, teryaki glaze, burnt leek and puffed rice</i> ^{C/M/L}	26.50

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Weisser Spargel mit Löwenzahn-Nussbutter, Parmesan und Rucola (Schinken) ^{G/L/N/S} <i>White asparagus with dandelion-butter, parmesan and rocket (ham)</i> ^{G/L/N/C}	39.50 42.50
Mezzelune gefüllt mit Spargeln, Spinat und Ricotta dazu eine Mascarpone-Creme ^{G/L/S} <i>Mezzelune filled with asparagus, spinach and ricotta, served with mascarpone cream</i> ^{G/L/C}	35.50
Tagesfisch nach Angebot <i>Fish of the day</i>	
Tuna mit Sesam an Ingwer-Mango-Sauce, Gemüse und Wasabi-Kartoffelstock ^{F/M/G/L/S} <i>Tuna with sesame seeds on ginger mango sauce, vegetables and wasabi mashed potatoes</i> ^{F/S/G/L/C}	49.00
Duo vom Rindfilet und Blacktiger mit Fregola Sarda, Wurzelspinat und Romesco-Sauce ^{L/S/G} <i>Beef tenderloin and Blacktiger duo with fregola sarda, root spinach and romesco sauce</i> ^{L/C/G}	59.00
Kalbskotelette mit Morchel-Rahm-Sauce, grünem Spargel und Pappardelle ^{L/S/G} <i>Veal cutlet with morel cream sauce, green asparagus and pappardelle</i> ^{L/C/G}	79.00
Kalbs-Cordon Bleu gerollt mit Trüffel-Brie, Bauern-Schinken, Saison-Gemüse und Pommes Frites (Wartezeit ca. 25min) ^{G/L/N/S} <i>Veal cordon bleu rolled with truffle brie and farmers ham, served with seasonal vegetables, and French fries</i> ^{G/L/N/C}	52.50
Kalbs „Züri-Geschnetzelttes" vom Filet an Kräuter-Pilz-Rahmsauce und goldgelbener Rösti ^{L/C} <i>Veal "Züri-Geschnetzelttes" from Filet with herb-mushroom cream sauce, and rösti</i> ^{L/C}	52.50
Gerne servieren wir Ihnen auch Highlights aus unserer Karte in 5 Gängen <i>We are also happy to serve you highlights from our menu in 5 courses</i>	134.00



NACHTISCH | DESSERT

Tages-Dessert nach Angebot <i>Dessert of the day</i>	9.00 16.00
4 verschiedene Jumi Käsesorten mit Chili-Honig-Dörrfeigen-Chutney und Früchtebrot ^{L/G/N} <i>4 various „Jumi chees“ with chili-honey-dried fig-chutney an bread with fruits ^{L/G/N}</i>	19.50
Maracaibo Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Sauerrahm-Minze Glace ^{G/L/N} <i>Maracaibo chocolate cake (still runny in the middle) served with sour-cream mint ice-cream ^{G/L/N}</i>	17.00
Meringue-Schnitte mit Erdbeer-Eiscreme, und Rhabarber ^{L/N} <i>Meringue slice with strawberry ice cream and rhubarb ^{L/N}</i>	18.00
Variation von hausgemachtem Eis und Sorbets <i>Selection of homemade ice-cream, and sorbets</i>	5.00 12.50
❖ Eis: Vanille, Sauerrahm-Minze, Haselnuss und Zimt-Glace ^L <i>Ice-cream: vanilla, sour-cream, hazelnut and cinnamon ^L</i>	
❖ Sorbets: Mango, Kokos-Malibu, Zwetschgen, Brombeer <i>Sorbets: mango, coconut malibu, Plums, blackberry</i>	

Fleisch aus der Schweiz: Kalb, Tatar, Kalbskotelett / **aus Australien:** Rinds Filet
aus Spanien: Chorizo, Tintenfisch

aus Ecuador: Tuna / **aus Vietnam:** Black Tiger Crevetten
(unsere Fische stammen aus einer Zucht oder nachhaltiger Fischerei)

G: Gluten / **L:** Laktose / **F:** Fisch / **N:** Nüsse / **S:** Sellerie / **M:** Meeresfrüchte

GC-Mitglieder unter 26 Jahren erhalten 20% Rabatt

Liebe Gäste

Wir bitten Sie um Verständnis, sollte es einmal
ein bisschen länger dauern. Unsere Küche ist winzig klein und es
liegt uns am Herzen, Sie mit viel Liebe und
Hingabe zu bekochen.



Meat from Switzerland: Veal, Tartar, Veal cutlet / **from Australia:** Beef filet
From Spain: Chorizo, Squid
from Ecuador: Tuna / **from Vietnam:** Black Tiger Prawns
(our fish comes from a farm or sustainable fishery)

G: Gluten / **L:** Lactose / **F:** Fish / **N:** Nuts / **C:** Celery / **S:** Seafood

Dear guests,

We kindly ask for your understanding, should it take a little bit longer.
Our kitchen is tiny, and it is very important to us to cook for you with love and devotion.
Thank you very much!