



KALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS

Randen	19.50
Randencarpaccio mit caramellisiertem Ziegenkäse, Schalotten-Balsamico-Vinaigrette <i>Beetroot carpaccio with caramelized goat cheese, shallots-balsamico vinaigrette</i>	
Wasserbüffel	29.50
Wasserbüffeltatar mit Burrata, Brioche, Pistazien und Haselnüsse <i>Water buffalo tatar with burrata cheese, brioche, pistachios and hazelnuts</i>	
Pulpo / Tintenfisch	29.50
Salat vom spanischen Tintenfisch, Saisongemüse, Oliven, Datteltomaten und blaue Kartoffeln <i>Salad of Spanish octopus, seasonal vegetables, olives, cherry tomatoes and blue potatoes</i>	

WARME VORSPEISEN / WARM STARTERS

	VORSPEISE	HAUPTGANG
Topinambursuppe	14.50	
Topinamburcremesuppe mit getrüffelten Croutons <i>Jerusalem artichoke soup with truffle croutons</i>		
Ravioli	28.50	42.00
Limonen-Ravioli mit Tristanlanguste und Rosmarinschaum <i>Lemon ravioli with Tristan lobster and rosemary foam</i>		
Kalb	24.50	
Geschmorte Kalbskopfbacke mit Selleriepüree und Mini-Rüebli <i>Braised veal cheek with mashed celery and small carrots</i>		

VEGETARISCH UND VEGAN

Linsen (vegan)	24.50	38.00
Linsen Dal mit buntem Gemüse und Tempura-Blumenkohl <i>Lentils dal with vegetable and tempura cauliflower</i>		
Quorn (vegetarisch)	24.50	38.00
Gebratener Quorn mit Peperoni, Champignons und Shiitake-Pilzen, roter Kräuterreis <i>Sautéed quorn with bell pepper, mushrooms and shiitake, red herb rice</i>		



FISCHE UND KRUSTENTIERE / FISH AND SEAFOOD

Egli 46.00

Gebratene Schweizer Eglifilets aus Raron auf Rahm-Lauchgemüse mit rosa Pfeffer, Salzkartoffeln
Sautéed Swiss perch from Raron, creamy leek with pink pepper, boiled potatoes

Sankt Petersfisch 48.00

Sankt Petersfisch mit Safransauce, Pistazienrisotto und confierten Zwiebeln
John Dory with saffron sauce, pistachios risotto and confit of onions

SURF AND TURF

Pulpo, Thunfisch und Iberico Schwein 58.00

Dreierlei vom spanischen Pulpo, dem Thunfisch und Iberico Schwein
Kartoffelecken und Marktgemüse
Octopus, Tuna and Iberico pork, potatoe wedges and market vegetables

FLEISCH / MEAT

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 49.00

Geschnetzeltes Kalbsfilet nach Zürcher Art mit Rösti
Emince of veal Zurich style (mushroom cream sauce) with rösti-potatoes

Kalb

Variation vom Muotathaler Kalb: Wahlweise Kalbszunge oder Kalbsfilet, Kalbskopfbäggli und
Markbeinpraline, Topinamburpüree und Artischockenragout mit Kirschtomaten

*Variation of Muotathaler veal: Optional with veal fillet or tongue,, cheek and a candy of mark,
Jerusalem artichokes and sautéed artichokes with cherry tomatoes*

Irishes Hereford Rind 58.00

Filet vom Hereford Rind mit Tonkabohnenbutter gratiniert, mit Schwarzwurzelpüree
Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

*Fillet of Hereford beef gratinated with tonka beans butter, with salsify puree
sautéed potatoes and vegetables*

Ossobuco 46.00

Geschmorte Muotathaler Kalbshaxe, Polenta und Romansco
Braised veal shank from Muotathal, polenta and romanesco

DESSERTS

Espresso «plus» 12.50

Espresso oder Kaffee mit kleiner, süsser Begleitung

Coffee with small, sweet company

Moitié-moitié 14.50

Fruchtsalat (exotische und regionale Früchte), Limonencreme, Pistazien

Fruit salad (exotic and regional fruits), lime cream, pistachios

Brownie 14.50

Lauwarmes Brownie, Birnensorbet, Rumsauce

Lukewarm brownie, pear sherbet, rum sauce

Parfait 14.50

Haselnussparfait, Salat von roten Trauben, Sauerrahm-Mousse

Hazelnut parfait, red grape salad, sour cream mousse

Tiramisù

Klassisches Tiramisù am Tisch zubereitet

16.50

Classic "tiramisù" prepared at the table

Crêpes Suzette (ab 2 Personen) p.P. 22.00

Crêpes Suzette mit hausgemachter Vanilleglace

Crêpes Suzette with home made vanilla ice cream

Käse 3 Käse 14.50

Käse-Auswahl mit Trockenfruchtsalat und Fruchtebrot

5 Käse 20.50

Variation of cheese with salad of dried fruit and homemade fruit bread



Herkunft unserer Fleischprodukte, falls nichts anderes vermerkt:

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Irland
Lammfleisch	Australien
Geflügel	Schweiz/Frankreich
Gänseleber	Frankreich

Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitenden
Our employees will gladly provide you with information on allergens.