

Vorspeisen

Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt, aber nur wenige, die den Geschmack zu schätzen wissen. Konfuzius

Gemischter Salat **CHF 9.50**

Mit einem hausgemachtem Dressing Ihrer Wahl
French, Balsamico oder Sesam

Tomaten Salat "Caprese" **CHF 16.50**

Feinster Mozzarella di Buffalo mit schmackhaften Strauchtomaten
und extra vergine Olivenöl. Serviert mit einem Balsamicoglacé

Fenchelsalat nach Art des Hauses **CHF 19.50**

Knackiger, hauchdünneschnittener Fenchelsalat an einem feinen Balsamico-
Akazienhonigdressing, garniert mit pochierten Seezungenröllchen

Vergoldete – Scampi – Safrancremesuppe **CHF 18.50**

Erliesene Zutaten vereint, führen zu diesem edlen Genuss

Rindscarpaccio **CHF 19.50**

Hauchdünn geschnittenes Premium-Rindfleisch und edler Parmeggiano,
mariniert mit Extra vergine Olivenöl, Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer

Rindstatar **CHF 22.50**

Frisches Tatar vom Swiss Prim Filet mit fruchtigen Mango-Brunoise
Von mild bis explosiv ganz nach Ihrem Gusto

Hauptgerichte

Der Mensch ist, was er isst.

Baramundifilet à la Champagne

CHF 36.50

Zartes Baramundifilet garniert mit sautierten, in Cognac flambierten Balsamico-Champignons. Dazu servieren wir einen Champagnerrisotto

Thunfischsteak

CHF 42.50

Das Rindsfilet unter den Fischen auf einem Grünspargelbeet an einem Veilchenschaum
Serviert mit Basmatireis

Sommerrehschnitzel

CHF 48.50

Zartes Sommerrehnüssli an einem Dörrtomaten-confit und frischem Sommergemüse . Serviert mit einem Limettenrisotto
Gerne bereiten wir das Nüssli am Stück für zwei Personen zu

Rindsfilet "Joan Miró"

CHF 52.50

Das beste Stück vom Rind überbacken mit einer würzig herben Kombination aus getrockneten Blumenblüten und Butter, auf einem Beet frischem Gartengemüse.
Dazu servieren wir in Butter geschwenkte Nudeln

Hauptgerichte

Die einfachsten Gerichte sind oft die unverzichtbarsten.

Tagliatelle Santissima Marina **CHF 26.50**

Hausgemachte Tagliatelle mit feinen Riesencrevetten, frischen Kräutern und Olivenöl

Maispoulardenbrust **CHF 32.50**

Der zarte Geschmack der jungen Maispoularde verbunden mit einer Steinpilzsauce abgerundet mit hausgemachten Spätzli

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art **CHF 36.50**

Die Kombination aus zartem Kalbfleisch mit einer Champignonrahmsauce ist nicht nur für Touristen ein Genuss. Serviert mit einer goldbraun gebratenen Kartoffelrösti

Lammnierstück Provencale **CHF 38.50**

Rosa gebratenes Lammnierstück, auftranchiert auf einem Spiegel aus Rosmarinjus. Serviert mit frischem Gartengemüse und goldbraunen Bratkartoffeln

Sommernachtstraum

Sommer-Mille-Feuille

Auf einer Basis aus einem Oliven-Tomatenragout wird eine Schicht Pfeffer – Frischkäse gelegt, welche von einem Lammcarpaccio bedeckt ist und die Spitze aus einem Zitronen-Thymian-Schaum der Sonne entgegen schaut

CHF 18.50

Pochierte Seezunge

Der vielleicht beste Fisch im Rahm pochiert und leicht überbacken

CHF 22.50

Pfirsich-Thymian-Sorbet

Hausgemachtes Pfirsich-Thymian-Sorbet mit Vodka parfümiert

CHF 9.50

Kalbskotelette

Mit frischen Kräutern im Vakuumsack pochiert, zergeht einem diese Köstlichkeit auf der Zunge. Serviert mit Gemüse und "Risotto ai funghi"

CHF 48.50

Ananas-Carpaccio

Ein leichtes Ananas Carpaccio mit Rosa-Pfeffer mariniert und einer Kugel hausgemachtem Sauerrahm-Limetten Glacé...

CHF 12.50

Menu

CHF 89.-