

Apéro Karte

Knabbereien nach Wahl	3,50
Salz Flutes	
Nüsse	
Kartoffel Chips	
Tortilla Chips	5,00
(mit Guacamole und Chilli Jam)	
Anti-Pasti nach Wahl	7,00
-Oliven mit Rauchmandeln	
-Oliven Cuquillo	
-Getrocknete Tomaten	
-Artischockenherzen	
-Cornetti gefüllt mit Frischkäse	
-Spiess von Cherrytomaten, Mozzarella, Basilikum	4,50
Canapés nach Wahl	5,50
(Unsere Canapés sind von Pumpernickel, Pommery-Senf Butter)	
-Getrocknete Tomaten, Basilikum-Pesto	
-Tomaten Concassée, Kräuter der Provence	
-Geräucherter Lachs, Gurken-Dill-Meerrettich	
-Haus Rohschinken	
-Bresaola	
-Mailänder Salami	

Tartelletes nach Wahl

7,50

- Avocado, rote Peperoni, Schalotten-Kräuter-Salat
- Lachs, Creme fraîche, Limette, Gurke, Dill
- Thunfisch, Shiitake Pilze, Wasabi, Avocado, Sesam
- Saibling, Passions-Frucht, Pinienkerne, Radieschen
- Légumes (Karotten, Gurke, Radieschen, Schalotten, Erbsen)

Auswahl in Weck Gläsern

7,50

- Crevetten Cocktail, Chicorée, Lattich Salat
- Rindstatar, Trüffel-Schaum
- Quinoa Salat, Granatapfel, Feta, Spinat
- Couscous, Orange, Mandel, Krautstiel

Kalte Suppen nach Wahl

5,50

- Gurke, Joghurt, Dill
- Melone, Honig, Pfefferminz
- Pina Colada, Ananas, Kokosnuss, Granatapfel
- Gazpacho, Basilikum-ÖL, Croutons

Die Preise in der Apéro Karte verstehen sich pro Person.

Bankett-Karte

Salate

Grüner Salat	11,50
-Blattsalate, Chicorée, Sonnenblumenkerne	
Bunte Salat-Variation	13,50
-Mesclun, Chicorée, Karotten, Gurken, Tomaten, Radieschen, Erbsen	
Rucola Salat	14,50
-Pinienkerne, Parmesan, Schwarze Trüffel	
Nüssli Salat „Mimosa“	14,50
-Speck, Ei, Croutons, Himbeer- Vinaigrette	
„Ceasar Salat“	16,50
-Baby Lattich, Parmesan, Croutons, gebratene Pouletbrust	
Chicorée-Orangen-Salat	16,50
-Chicorée, Orangen, Walnüsse, Roquefort, Walnuss-Öl	
Spargel-Salat an „Ximénes Spinola“	19,50
-Weisser & Grüner Spargel, Pilz-Variation, Granatapfel, Safran Coulis	

Unsere Salate sind, wenn nicht anders deklariert, mit einem hausgemachtem 7-Kräuter Eschalotten-Balsamico Dressing mariniert. Zum Abschluss wird unser Dressing, mit einem Sherry-Essig aus dem Hause „Ximénes Spinola“ verfeinert. Unser Haus-Dressing, ist definitiv Laktose und Gluten frei.

Vorspeisen

Randen Carpaccio	14,50
-Kräuter-Salat, Ziegenkäse, Nüsse, Honig	
„Tomaten- Buratta“	16,50
-Marinierte Tomaten, Basilikum-Pesto, Schwarze Oliven	
Geräucherter Lachs	18,50
-Meerrettich, Schwarzer Quinoa-Salat, Wasabi, Kapern	
Thunfisch Tatar	19,50
-Wasabi, Shiitake Pilze, Avocado, Soja Sud, Algen	
Rinds Tatar „Klassisch“	18,00
-Cafe de Paris Butter, Toast	
Vitello Tonato „Klassisch“	18,50
-Zitrone, Kapern	
Pochiertes Felchen-Filet	19,50
-Kamillen Tee, Kräuter-Salat, Randen Coulis, Gurken-Schalotten-Vinaigrette	
„PIER 7“	19,50
-7 mal Gemüse in 7 verschiedenen Zubereitungsvariationen (Mini Randen, Süß Kartoffel, Radieschen, Gurken, Karotten, Pilze, Schalotten)	

Suppen

Kalte Suppen

- | | |
|---|-------|
| -Gurke, Joghurt, Dill, Piment d'Espelette | 11,50 |
| -Melone, Honig, Pfefferminz, Rosa Pfeffer | 11,50 |
| -Gazpacho, Basilikum-Öl, Croutons | 11,50 |

Warme Suppen

- | | |
|---|-------|
| -Karotte, Ingwer, Schwarzer Sesam | 11,50 |
| -Kartoffel, Sellerie, Thymian-Apfel | 12,50 |
| -Spargel, Bärlauch, Geräucherter Lachs | 14,50 |
| -Tomate, Safran, Thunfisch | 14,50 |
| -Zitronengras, Kokos, Pak Choi, Crevetten | 14,50 |
| -Champagner, Trüffel, Jakobsmuschel | 16,50 |

Zwischengericht

Pochiertes Ei, Trüffel-Sauce, Spinat, Croutons	16,50
Erbsen-Risotto, Petersilienwurzel, gepickelte Karotten	17,50
Randen-Risotto, Ziegenkäse, geröstete Walnüsse	17,50
Zitronen-Risotto, Zucchetti, Rucola, Crevette	17,50
Kalbs Milken, Spargel-Ragout, Kartoffel-Estragon Espuma	18,50
Kalbs-Tortellini, Salbei Butter, Spinat	18,50
Tagliatelle, Trüffel-Schaum	18,50
Gegrillter Pulpo, Romanesco-Sauce, Erbsen	18,50
Zander, Beluga Linsen, Thymian-Orangen-Butter	18,50

Hauptgerichte

Fisch

Gebratener Lachs	37,50
-Kartoffel-Püree, Fenchel, Lachsrogen, Orangen-Vanille-Sauce	
Gegrillter Zander	39,50
-Sellerie-Püree, Brokkoli, geschmorte Schalotten, Zitronen-Thymian-Butter	
Gebratenes Thunfisch Medaillon	42,50
-Edamame-Püree, Chilli Jam, Sesam, Yuzu-Sauce	

Geflügel

Pouletbrust Suprême	35,50
-Grillgemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln, Café de Paris-Sauce	
Pouletbrust Suprême	35,50
-Spargel, Cherry Tomaten-Ragout, Tagliatelle, Zitronen-Sauce	
Gebratene Maispoulardenbrust	37,50
-Polenta, Mini Maiskolben, Baby Karotten, Estragon-Jus	
Knusprige Entenbrust	35,50
-Prosecco- Risotto, Romanesco, Balsamico-Orangen-Jus	

Schwein

Schweins-Picatta	34,50
-Kräuter-Risotto, Sauce-Provençale	
Mariniertes Schweinesteak	38,50
-Züri Frites, glasierte Karotten, Cognac-Senf-Sauce	
Gebratenes Schweine-Filet	38,50
-Kartoffel-Püree, Gemüse der Saison, Barolo-Jus	

Kalb

Ossobuco	44,50
-Kartoffel-Sellerie Stock, geschmortes Saison-Gemüse, Barolo-Thymian-Jus	
Kalbssteak	49,50
-Kartoffel-Gratin, Spinat, Grüne Pfeffer-Sauce	
Gebratenes Kalbsfilet	54,50
-Kohlrabi, Kefen-Ragout, Morcheln, Thymian-Rotwein-Sauce	

Rind

Stroganoff	42,50
-Tagliatelle, Champignons, Peperoni, Essig-Gurken, Creme fraîche-Espuma	
Zartes Roastbeef aus dem Ofen	52,50
-Züri Frites, Gemüse der Saison, Café de Paris-Sauce	
Pochiertes Rindsfilet	56,50
-Kartoffel-Soufflé, Ratatouille, Sauce Bénaise	
Gebratenes Rindsfilet	56,50
-Kartoffel-Sellerie-Püree, Rosenkohlblätter, Baby Karotten, Rosmarin-Jus	

Vegetarisch

Gnocchi -Eierschwämmli, Rahmsauce	31,00
Tagliatelle -Tomaten-Pesto, Rucola, geröstete Pinienkerne	28,00
Lasagne Légumes -Geschichtete Gemüse-Variation, Béchamel-Sauce	26,50

Dessert

Marinierter „Granny Smith“ Salat -Apfel, Vinaigrette	11,50
Waldbeeren-Mousse -Joghurt-Glace, Waldbeeren	12,00
Lauwarmer Schokoladen Kuchen -Himbeer-Glace, Rahm	12,50
Crème brûlée -Früchte der Saison	12,50
Tiramisu	12,50
Mousse au Chocolat -Früchte der Saison	12,00
„Mille-feuille“ -Mango, Passions-Frucht	14,50

Liebe Gäste..

Wir versuchen stets alle unsere Produkte regional zu beziehen.

Es ist uns immer ein besonderes Anliegen, hochwertige und nachhaltige Produkte natürlich und mit viel Liebe für Sie zu zubereiten. Peter Vescak unser Küchenchef, ist passionierter Koch, der mit viel Leidenschaft und Sinn für Qualität stets darauf bedacht ist, das best Mögliche auf den Teller zu bringen. Wir hoffen Sie merken den Unterschied. Bei eventuellen Allergien oder Unverträglichkeiten, passen wir das Menü gerne auf Ihre Bedürfnisse an.

Herkunft all unserer Fleisch und Fisch Produkte!

Fleisch: Schweiz, Frankreich, Argentinien

Fisch: Schweiz, Frankreich

