

## MENU «HANDSCHRIFT»

Leicht geräuchte Lachsforelle vom Kundelfingerhof  
auf Wakame Salat mit Avocado und Wasabi

Soufflierte Zucchini Blüte mit südafrikanischer Langustine  
auf Gazpacho Vinaigrette

Carpaccio vom roten Thunfisch aus dem Mittelmeer  
auf Limonen Acquerello Risotto und Madras Curry

Kalbsrücken aus dem Zürioberland mit karamellisierten Kalbsmilken  
auf Fregola di Sarda mit Erbsen, Kopfsalat und Pfifferlingen

Auswahl an Rohmilchkäsen mit Glarner Birnenbrot

Knuspriges Mille Feuille mit Himbeeren und Tahiti Vanille  
auf Zitronen Thymian Marmelade

komplett 185

5 Gänge 175

Unsere Mitarbeiter geben gerne Auskunft zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

## VOR

Bunter Salat von Hämiker Tomaten mit gerösteten Pinienkernen  
an Zitronen Tahiti Vanille Vinaigrette und Kuhmilch Burrata 32

Roter Thunfisch aus dem Mittelmeer mit südafrikanischer Knusper Langustine  
an Bagna Cauda Mayonnaise und chinesischem Impérial Kaviar 65

Salat von Maine Hummer und Mango  
an Purple Curry Mayonnaise und Piment d'Espelette 55

Triangoli von Rohmilch Taleggio an Olivenöl vom Weingut Fontodi 38

Südafrikanische Langustinen vom Grill  
auf Champagner Risotto und Kalbsjus 55

Weisse Tomatenschaumsuppe mit Kirschtomaten Confit  
und südafrikanischer Knusper Langustine 38

## HAUPT

Gefüllte kleine provenzalische Gemüse mit Taggiasca Oliven  
auf Tomatensugo und sautierten Pfifferlingen 55

Bretonischer Wolfsbarsch mit jungen Tintenfischen  
auf spanischer Meeresfrüchte Paella an Chorizo Jus 85

Grillierter Steinbutt von der schottischen Küste mit kalabrischen Sardellen  
auf jungem Blattspinat und Kartoffel Schnee an Amalfi Zitronenöl 95

Kalbsrücken aus dem Zürioberland mit karamellisierten Kalbsmilken  
auf Fregola di Sarda mit Erbsen, Kopfsalat und Pfifferlingen 75

Irishes Hereford Rinsfilet an Sauce Bordelaise  
auf jungem Blattspinat und Kartoffel Gratin 75

Bresse Poularde an Vin Jaune mit Pfifferlingen  
und jungen Kohlrabi, la Ratte Kartoffel Mousseline für 2 Personen 180