

WHERE THE BEST MINDS EAT





Lieber Gast

Herzlich willkommen zur kulinarischen Reise durch unser vielseitiges Angebot und zur gelebten Gastgebekultur.

Die Küchenbrigade unter der Leitung von Kevin Ashbrook bereitet sämtliche Gerichte mit saisonalen und frischen Produkten zu – wenn möglich aus der Region. Die Kräuter holen wir aus unserem Hausgarten. Unsere Lieferanten sehen wir als Partner und pflegen eine vertrauensvolle und ehrliche Beziehung. Wir wählen diese unter Berücksichtigung klarer Kriterien mit Sorgfalt aus. Ethik und Nachhaltigkeit werden bei uns gross geschrieben. Für unsere vegetarischen und veganen Gerichte lassen wir uns stets inspirieren. So entstehen immer neue und delikate Kreationen.

Haben Sie spezielle Wünsche oder Vorstellungen? Wir freuen uns, Sie bei der Menüplanung für Ihren Anlass unterstützen zu dürfen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Gast-freundliche Grüsse

A handwritten signature in black ink that reads "K. Ashbrook". The signature is fluid and cursive.

Kevin Ashbrook
Executive Chef

A handwritten signature in black ink that reads "R. Müller". The signature is fluid and cursive.

Rudi Müller
Head of Food and Beverage

INHALT

Legende Symbole	4
«Sit down»	5
Vorspeisen «Sit down»	5
Hauptspeisen «Sit down»	5
Nachspeisen «Sit down»	6
Klassiker «Sit down»	7
Vorspeisen Klassiker «Sit down»	7
Hauptspeisen Klassiker «Sit down»	8
Nachspeisen Klassiker «Sit down»	8
«Flying Service»	9
Vegetarische Vorspeisen «Flying Service»	10
Vorspeisen «Flying Service»	10
Vegetarische Hauptspeisen «Flying Service»	10
Hauptspeisen «Flying Service»	10
Nachspeisen «Flying Service»	10
«Apéro Pauschalen»	11
«Apéro Einheiten» Vegetarisch	12
«Apéro Einheiten» Fleisch	12
«Apéro Einheiten» Fisch Krustentier	12
«Apéro Einheiten» Süsses	12
«Apéro Business»	13
Apéro «easy four»	13
Apéro «easy six»	13
Kaffeepausen	14
Alkoholfreie Getränke Biere	15
Weine	16
Saisonale Weinempfehlungen	16
Schaumweine	17
Alkoholfreie Weine	17
Weissweine	18
Rotweine	20
Spirituosen	22

Legende



vegan



laktosefrei



glutenfrei



«SIT DOWN»

VORSPEISEN «SIT DOWN»

Fenchel-Marroni-Suppe

Geräucherte Marroni | Thymian | Federkohl



Wintersalat

Nüsslisalat | Birne | Speck (CH) | Croutons



Zander | Schweiz

Rosenkohl | Zitrus | Dill



HAUPTSPEISEN «SIT DOWN»

Kalbskopfbäggli | Schweiz

Polenta Taragna | Pastinake | Safran



Perlhuhn | Frankreich

Kartoffel | Portobello | Kerbelwurzel



Lachs | Schweiz

Risotto-Galette | Lauch | Karotte



Sellerie-Steak

Kartoffeltarte | Apfel | Miso | Chicorée



NACHSPEISEN «SIT DOWN»

Apfel

Blätterteig | Haselnuss | Zimt

Zwetschgenkuchen

Butterstreusel | Vanille | Hefe-Eis

Meringue

Joghurt-Chantilly | Passionsfrucht | Minze

4-Gang-Menü mittags CHF 89 pro Person

4-Gang-Menü abends CHF 97 pro Person

3-Gang-Menü mittags CHF 77 pro Person

3-Gang-Menü abends CHF 84 pro Person

2-Gang-Menü mittags CHF 66 pro Person

Nachservice Hauptgang CHF 22 pro Portion

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

KLASSIKER «SIT DOWN»

VORSPEISEN KLASSIKER «SIT DOWN»

Baby Lattich

Poulet (CH) | Eigelb | Parmesan | Kaper



Karotten-Ingwer-Suppe

Krevette (VNM) | Kokos | Grapefruit



Apfel-Sellerie-Salat

Sprosse | Walnuss | Zitronenmayonnaise



New Roots Soft White

Wilder Brokkoli | Nuss-Granola | Aceto Balsamico



Gebeizter Lachs | Schottland

Gurke | Meerrettich | Sesam | Dill



Rohschinken | Schweiz

Focaccia | Olive | Peperoni | Rucola



HAUPTSPEISEN KLASSIKER «SIT DOWN»

Green Curry

Parfümreis | Linse | Pak Choi | Koriander



Ricotta Gnocchi

Spinat | Parmesan | Sellerie | Pinienkern

Zander | Schweiz

Zitronen-Kapern-Reis | Safran | Fenchel



Züricher Geschnetzeltes | Schweiz

Rösti | Karotte | Champignon



Pouletbrust | Schweiz

Tagliolini | Morchel | Karotte | Kräuter

Rinderrücken | Schweiz

Rosmarin-Kartoffel | Portwein-Schalotte | Marktgemüse



NACHSPEISEN KLASSIKER «SIT DOWN»

Gran Cru-Schokoladenmousse

Himbeere | Aceto Balsamico | Bourbon Pfeffer

Mille feuilles

Bourbon Vanille | Cassis | Haselnuss

Vegane Schwarzwälder (alkoholfrei)

Schokolade | Sauerkirsche | Rahm





«FLYING SERVICE»

Ab 20 Personen

Lassen Sie sich von der Kreativität und dem saisonalen Angebot unseres Küchenchefs überraschen.

Um Sie und Ihre Gäste optimal zu verwöhnen, benötigen wir mindestens eine Stunde Servicezeit für die Speisen.

Vorspeisen

2 oder 3 saisonale Vorspeisen

Hauptspeisen

2 oder 3 saisonale Hauptspeisen

Nachspeisen

2 oder 3 saisonale Nachspeisen

2-Gang Flying Service CHF 77 pro Person

3-Gang Flying Service CHF 88 pro Person

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

Komponieren Sie Ihr individuelles «Flying» aus nachfolgenden Speisen

Vorspeisen | vegetarisch

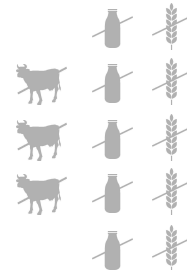
Kimbap | Shitake | Spinat | Sriracha

Randensuppe | Johannisbeere | V-Fraîche

Kleiner Knirps | Leinsamen | Kresse

Nüsslisalat | Rosine | Blumenkohl | Walnuss

Schwarzwurzel | Eigelb | Raps



Vorspeisen

Tafelspitz (CH) | Wintergemüse | Meerrettich

Mostbröckli (CH) | Piccalilli | Früchtebrot

Lachs (CH) | Rotkohl | Portulak

Calamares (NOA) | Salsa | Quinoa | Nopalitos



Hauptspeisen | vegetarisch

Pizokel | Federkohl | Bündner Bergkäse | Salbei

Randencrêpe | Ziegenkäse | Wasserkresse

Wildreis | geräucherter Tofu | Sellerie | Karotte

Rote Bohne | Spitzkabis | Chili | Peterli



Hauptspeisen

Kalbshaxe (CH) | Gemüse-Gremolata | Polenta

Rind (CH) | Sauce Maltaise | Kartoffel

Zander (ISL) | Pancetta (IT) | Broccoli | Gersotto

Malfatti di pane | Kabeljau (NOA) | Lauch



Nachspeisen

Zwetschgenkuchen | Butterstreusel | Vanille

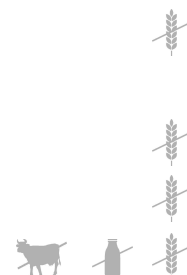
Meringue | Joghurt-Chantilly | Passionsfrucht | Minze

Tiramisu | Mascarpone | Kaffee | Amaretto

Birne | Schokoladen-Crèmeaux | Popcorn

Haselnuss-Chantilly | Mandarine | Japonais

Kokosmilchreis | Tonka | Blaubeere | Jasmin





«APÉRO PAUSCHALEN»

Apéro «Premium» ab 20 Personen

Ihre Zusammenstellung | 7 Einheiten

CHF 42 pro Person

Apéro «Riche» ab 20 Personen

Ihre Zusammenstellung | 12 Einheiten

CHF 69 pro Person

Apéro «Individuell»

Ihre Zusammenstellung | Anzahl Einheiten nach Wunsch

CHF 6.50 pro Einheit pro Person

Apéro «Snack»

Dreierlei Farmer Chips | Oliven | Crudités | Kräuter Dip

CHF 9 pro Person

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

**Wählen Sie sich Ihr Apéro-Angebot zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse aus.
Alle Häppchen werden einzeln auf Tellerchen serviert – für jeden Gast.**

Vegetarisch

Peterliwurzelsuppe | Kakao



Arancini | Pilz | Artischocke

Asiaknödel | Zitronengras | Chinakohl

Käsequiche | Baumnuss | schwarzer Pfeffer

Frühlingsrolle | Sweet Chili



Gnudi | Zitrone | Basilikum

Chicorée | Feta | Hafer | Mandarine

Fleisch

Taube (FR) | Pâte (CH) | Brioche

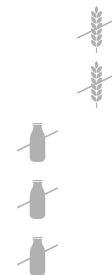
Corndog (CH) | Kürbisketchup

Rinderhack (CH) | Topinambur | Schlossberger

Poulet (CH) | Cornflakes | Preiselbeere

Ente (FR) | Glasnudel | Minze

Rindsburger (CH) | Gurke | Senf Mayo



Fisch | Krustentier

Vollkorn Waffeln | Rauchlachs (NOR) | Wasabi

Fischtätschli (CH) | Remoulade

Riesencrevette (VNM) | Mango | Chili

Saibling (CH) | Kroepoek | Hibiskus



Süßes

Zwetschgenkuchen | Butterstreusel | Vanille

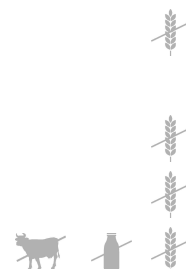
Meringue | Joghurt-Chantilly | Passionsfrucht | Minze

Tiramisu | Mascarpone | Kaffee | Amaretto

Birne | Schokoladen-Crèmeaux | Popcorn

Haselnuss-Chantilly | Mandarine | Japonais

Kokosmilchreis | Tonka | Blaubeere | Jasmin



**Sie möchten alle Häppchen von Beginn an geniessen und es soll etwas schneller gehen?
Die Speisen werden auf assortierten Platten serviert – fast slow food.**

«APÉRO BUSINESS»

Apéro «easy four»

Saisonale Suppe



Brioche | Avocado | Hüttenkäse | Kresse

Riesencrevette (VNM) | Mango | Chili



Gemüse-Frühlingsrolle | Sweet Chili



CHF 19 pro Person

Apéro «easy six»

Saisonale Suppe



Brioche | Avocado | Hüttenkäse | Kresse

Riesencrevette (VNM) | Mango | Chili



Gemüse-Frühlingsrolle | Sweet Chili



New Roots Soft White | Früchtebrot | Stangensellerie



Cakepop | Schokolade

CHF 29 pro Person

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer



KAFFEPAUSEN

Kaffeepause «Basic»

Kaffee | Tee | Aromawasser | Früchte | Nussmischung

Morgen: Dreierlei Croissants | Birchermüesli

oder

Vormittag: Laugenbrötchen mit Butter | Birchermüesli

oder

Nachmittag: Süss- und Salzgebäck

CHF 12 pro Person

Kaffeepause «Classic»

Kaffee | Tee | Aroma- und Mineralwasser | frisch gepresster Orangensaft | Früchte | Nussmischung

Morgen: Dreierlei Croissants | Birchermüesli

oder

Vormittag: Laugenbrötchen mit Butter | Birchermüesli

oder

Nachmittag: Süss- und Salzgebäck

CHF 15.5 pro Person

Kaffeepause «Premium»

Kaffee | Tee | Aroma- und Mineralwasser | frisch gepresster Orangensaft | saisonaler Saft

Früchte | Nussmischung

Morgen: Dreierlei Croissants | Birchermüesli | hausgemachter Smoothie

oder

Vormittag: Laugenbrötchen mit Butter | Birchermüesli | hausgemachter Smoothie

oder

Nachmittag: Süss- und Salzgebäck | kleine Erfrischung

CHF 18 pro Person

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE UND BIERE

«Sirocco» Tee

Kräutertee: Piz Palü | Marokkanische Minze | White Peach | Früchtetee | Rooibos | Verbena

Grüntee: Japanese Sencha

Schwarztee: English Breakfast | Earl Grey | Black Chai CHF 7

«GDI» Kaffee

Kaffee Crème | Espresso | koffeinfreier Kaffee CHF 5

Doppelter Espresso CHF 6

Latte Macchiato | Cappuccino | Milchkaffee CHF 6

Chocolat chaud CHF 7

Ovomaltine CHF 5

Säfte

Frisch gepresster Orangensaft 100 cl CHF 23

Frisch gepresster Saisonsaft 100 cl CHF 25

Apfel-Cassissaft 100 cl CHF 18

Gartengold Apfelsaft – Saft with a mission 75 cl CHF 15

Hausgemacht

Hausgemachter Eistee 100 cl CHF 19

Hausgemachte Limonade 100 cl CHF 19

Süssgetränke | Mineralwasser | Opaline Säfte

Migros Kult Ice Tea Zitrone 33 cl CHF 3.5

Coca Cola | Coca Cola Zero 33 cl CHF 6

Rivella rot | Rivella blau 33 cl CHF 6

Orangina 33 cl CHF 6

Elmer Citro 33 cl CHF 6

Züri Schorle 33 cl CHF 6

Opaline Fruchtsäfte 20 cl CHF 6.5

Mineralwasser Passugger mit | Allegra ohne Kohlensäure 50 cl CHF 6.5

Mineralwasser Passugger mit | Allegra ohne Kohlensäure 77 cl CHF 9.5

Biere

Turbinenbräu Gold Sprint 33 cl CHF 7.5

Turbinenbräu Rekord 33 cl CHF 7.5

Appenzeller Leermond (alkoholfrei) 33 cl CHF 6.5



WEINE

Hohe Qualität zu einem vernünftigen Preis ist uns wichtig. Bei der Zusammenstellung unterstützen uns bekannte Partner. Wir wünschen Ihnen beim Genuss dieser Weine viel Vergnügen!

Haben Sie einen besonderen Weinwunsch? Gerne fragen wir unsere Partner! Wir verlassen uns auf die Weinkompetenzen von winehouse, Vinothek Brancaia sowie smith&smith.

SAISONALE WEINEMPFEHLUNGEN

Variations Sancerre Blanc AC | Domaine la Barbotaine | Loire | FR 75cl CHF 65

Im Gaumen präsentiert sich dieses Gewächs gehaltvoll mit einem reichhaltigen, frischen Gefüge. Es ist ein vielschichtiger, harmonischer Sauvignon Blanc, der im anhaltenden Finale auf seine klassische Art zu überzeugen weiss.

Sauvignon Blanc

Kreuth DOC Chardonnay | Kellerei Terlan | Südtirol | IT 75cl CHF 75

Die Aromatik lässt uns an reifes Steinobst (Aprikosen, Zwetschgen) sowie an exotische Früchte denken. Diese werden in der Nase durch dezente Ausbau- und Hefenoten ergänzt. Im Gaumen offenbart sich eine weiche, samtige Textur, die durch eine frisch-fruchtige Struktur gestützt wird. Ausbau im Holzfass.

Chardonnay

Väterchen Frost Cuvée Rouge | HerterWeine | Hettlingen ZH | CH 75 cl CHF 68

Unkomplizierte, rote Beerenfrucht, leicht, ausbalanciert. Dunkel, aber nicht schwer, erdig, feuchte Steine. Am Gaumen leicht rustikal, weiche Frucht und dunkle, herbe Frische, grossartiger, süffiger Trinkgenuss. Schwarze Johannisbeere und etwas roter Pfeffer bis ins Finale.

Pinot Noir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc

**Château Chasse Spleen Cru Burgeoise AC | Château Chasse Spleen
Bordeaux | FR**

75 cl CHF 104

Dieses Gewächs bietet viel Trinkgenuss: Die verwobenen Gerbstoffe präsentieren sich von ihrer besten Seite, die Fruchtstruktur passt und die Harmonie im Finale ist Klasse. Weich und ausbalanciert am Gaumen, gehört dieser Wein zu den Grossen des Médoc und ist ein sicherer Wert für Weingeniesser. Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

SCHAUMWEINE

Prosecco Ciliégi Extra Dry DOC | Ca'Vittoria | Veneto IT 75 cl CHF 55
Glera

Champagne Brut Special Cuvée AOC | Bollinger | Champagne FR 75 cl CHF 129
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

ALKOHOLFREIE WEINE

Verjus Apero weiss | Tement | Südsteiermark AT 75cl CHF 42
Alkoholfrei und bio

Noughty Sparkling Rosé | Thomson & Scott | Deutschland 75cl CHF 42
Alkoholfrei und bio
Tempranillo

Sparkling Tea BLÅ | Copenhagen Sparkling Tea Company
Kopenhagen DK 75cl CHF 49
Alkoholfrei und bio

Sparkling Tea LYSEGRØN | Copenhagen Sparkling Tea Company
Kopenhagen DK 75cl CHF 49
Alkoholfrei und bio

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

WEISSWEINE

Schweiz

Müller Thurgau | Erich Meier | Uetikon ZH 75cl CHF 69
Riesling x Sylvaner

**Räuschling vom Rheinfall AOC BIO | Weingut Besson-Strasser
Uhwiesen ZH** 75cl CHF 74
Räuschling

Chasselas Les Bans Martigny | Besse Gérald | Wallis 75 cl CHF 63
Chasselas

Petite Arvine Valais AOC | Cordonier & Lamon | Flanthey VS 75cl CHF 61
Petite Arvine

Frankreich

Réserve de Vaudon Chablis AC | Joseph Drouhin | Burgund 75cl CHF 78
Chardonnay

Variations Sancerre Blanc AC | Domaine la Barbotaine | Loire 75cl CHF 65
Sauvignon Blanc

Österreich

**Weissburgunder Fels am Wagram | Weinhof Waldschütz
Niederösterreich** 75cl CHF 58
Weissburgunder

Grüner Veltliner Hirschvergnügen | Weingut Hirsch | Kamptal 75 cl CHF 62
Grüner Veltliner

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

Deutschland

«Just» Riesling trocken | Gut Hermannsberg | Nahe Riesling 75 cl CHF 64

Italien

Pinot Grigio DOC | Cantina Andrian | Alto Adige Pinot Grigio 75cl CHF 58

Il Bianco IGT | Brancaia | Toscana Sauvignon Blanc, Viognier 75cl CHF 62

Kreuth DOC Chardonnay | Kellerei Terlan | Südtirol Chardonnay 75cl CHF 75

Spanien

Lusco Albariño DO | Pazos de Lusco | Rias Baixas Albariño 75 cl CHF 63

Verdejo Vdt | Menade | Castilla y León Verdejo 75 cl CHF 59

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

ROTWEINE

Schweiz

Pinot Noir AOC Erich Meier Uetikon ZH Blauburgunder	75 cl CHF 75
Väterchen Frost Cuvée Rouge HerterWeine Hettlingen ZH Pinot Noir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc	75 cl CHF 68
Pinot Noir Selection AOC Weingut Hermann Fläsch GR Pinot Noir	75 cl CHF 83
Humagne Rouge AOC Cordonier & Lamon Wallis Humagne Rouge	75cl CHF 62
Collinare Merlot Riserva DOC Tenuta Colle degli Ulivi Tessin Merlot	75 cl CHF 69

Österreich

Zweigelt Luckenwald Reserve DAC Weingut Gebrüder Nittnaus Burgenland Zweigelt	75 cl CHF 71
Salzberg QW Weingut Gebrüder Nittnaus Burgenland Merlot, Blaufränkisch	75 cl CHF 86

Frankreich

Gevrey-Chambertin AC Joseph Drouhin Burgund Pinot Noir	75 cl CHF 124
Château Chasse Spleen Cru Burgeoise AC Château Chasse Spleen Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	75 cl CHF 104
Châteauneuf du Pape Rouge AC Domaine des Sénéchaux Vallée du Rhône Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah	75 cl CHF 97

Italien

Vigneti Torbe Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC Domini Veneti Veneto Corvina, Rondinella, Corvinone	75 cl CHF 61
TRE IGT Brancaia Radda in Chianti Toskana Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	75 cl CHF 62
Principe Rosso DOC Bolgheri Podere Roseto Toskana Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	75 cl CHF 72
Primoduca Primitivo di Manduria DOP Vinicola Mediterranea Apulien Primitivo	75 cl CHF 54
Barolo Le Coste di Monforte DOCG Guidobono Piémont Nebbiolo	75 cl CHF 78

Spanien

Rioja Gran Reserva DOCA Bodegas Beronia Rioja Tempranillo, Graciano, Mazuelo	75 cl CHF 69
Seleccion especial VDT Abadia Retuerta Sardon del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah	75 cl CHF 78
Emilio Moro DO Bodegas Emilio Moro Ribera del Duero Tempranillo	75 cl CHF 81
L'Inconscient DOQ Les Cousins Marc & Adrià Priorat Garnacha negra, Cariñena, Syrah	75 cl CHF 67 150 cl CHF 139 300 cl CHF 263

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte mit detaillierten Beschreibungen zu.

SPIRITUOSEN

Aperitif

Aperol Spritz			CHF 14
Hugo			CHF 14
Lillet's Love			CHF 14
Vermouth Bianco Matter	4 cl	18%	CHF 9
Campari Orange			CHF 14
Kir			CHF 14
Kir Royal			CHF 16
Beerenbowle mit Prosecco	100 cl		CHF 68
Beerenbowle Virgin	100 cl		CHF 48

Longdrink | Cocktail

Gin Tonic Cuba Libre Whisky Cola Vodka Red Bull Vodka Lemon			CHF 16
Pimm's No. 1 Club Caipirinha Mojito Moscow Mule			CHF 16

Whisky

Dalwhinnie 15 years	4 cl	43%	CHF 15
Maker's Mark	4 cl	45%	CHF 15
Jameson «Black Barrel» Select Reserve	4 cl	40%	CHF 15
Säntis Cream Malt Locher	4 cl	18%	CHF 15

Cognac

Hennessy Fine de Cognac	2 cl	40%	CHF 10
Remy Martin V.S.O.P	2 cl	40%	CHF 10

Grappa

Grappa Amarone Barrique	2 cl	41%	CHF 8
Grappa di Brunello	2 cl	41%	CHF 8
Grappa Gaglione	2 cl	43%	CHF 10

Fruchtdestillate

Streuli's Gravensteiner Apfelbrand	2 cl	42%	CHF 10
Streuli's Williams	2 cl	42%	CHF 10
Streuli's Kirsch	2 cl	43%	CHF 10
Streuli's Baslerzwetschge	2 cl	43%	CHF 10

Digestif

Graham's Fine White Port	4 cl	19%	CHF 8
Sherry Fino Sandeman	4 cl	15%	CHF 8

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer