

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

Kevin Ashbrook
Executive Chef

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 |
| Spirituosen | 17 |

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

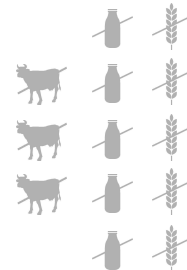
Kimbap | Shitake | Spinat | Sriracha

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

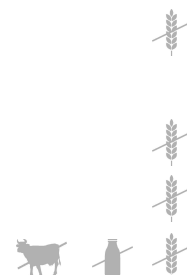
Meringue | Joghurt-Chantilly | Passionsfrucht | Minze

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

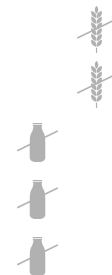
Corndog (CH) | Kürbisketchup

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

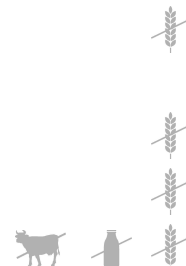
Meringue | Joghurt-Chantilly | Passionsfrucht | Minze

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

SAISONALE WEINEMPFEHLUNGEN

Variations Sancerre Blanc AC | Domaine la Barbotaine | Loire | FR **75cl CHF 62**

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 62**

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 82**

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

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte 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