

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
Spirituosen	17

Legende



vegan



laktosefrei



glutenfrei



«SIT DOWN»

VORSPEISEN «SIT DOWN»

Linsen-Pancake

Bundkarotte | Erbse | Buttermilch | Minze

Frühlingssalat

Rhabarber-Dressing | Wasabi-Croûton | Radiesli



Wolfsbarsch | Nordostatlantik

Kohlrabi | Ingwer | Koriander



HAUPTSPEISEN «SIT DOWN»

Lammgigot | Schweiz

Kräuter-Couscous | Thunfisch-Creme (ES) | Kaper | grüner Spargel

Kalbssteak | Schweiz

Gremolata-Kruste | Bohne | Kartoffel-Gurkensalat

Forelle | Schweiz

Gersotto | Dill | Spinat | warme Remoulade

Sellerie-Tagliatelle

Geräucherter Tofu | weisser Spargel | Morchel | Favabohne



NACHSPEISEN «SIT DOWN»

Rhabarber

Haselnuss | Joghurt | Rose

Grand Cru-Schokolade

Chili | Erdbeere | Cornflakes



Baba au Rhum

Vanille | Pfirsich | Pollen

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

Karotten-Ingwer-Suppe

Rote Linse | Kokos | Grapefruit



Apfel-Sellerie-Salat

Sprosse | Walnuss | Zitronenmayonnaise



New Roots Soft White

Wilder Brokkoli | Nuss-Granola | Aceto Balsamico



Rohschinken | Schweiz

Focaccia | Olive | Peperoni | Rucola



HAUPTSPEISEN KLASSIKER «SIT DOWN»

Green Curry

Parfümreis | Linsen | Pak Choi | Koriander



Ricotta Gnocchi

Spinat | Parmesan | Sellerie | Pinienkern

Zander | Schweiz

Zitronen-Kapern-Reis | Safran | Fenchel



Pouletbrust | Schweiz

Tagliolini | Morchel | Karotte | Kräuter

Rinderrücken | Schweiz

Rosmarin-Kartoffel | Balsamico-Cherry-Tomate | 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

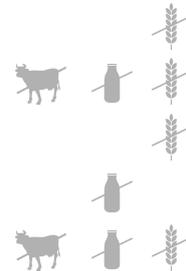
Urkarotte | Robiolino | Leinsamen

Quinoa | Avocado | Granatapfel | Sumach

Kopfsalat | Erdbeere | Quark

Gemüsetatar | Wachtelei | Brotchip

Spargelsuppe | Kartoffel | geräucherter Paprika



Vorspeisen

Rind (CH) | Frühlingsgemüse | Morchel | Mie-Nudeln

Vitello Tonnato (CH | ES) | Focaccia | Datteltomate

Zander (CH) | Fenchel | Peperoncini

Saibling (CH) | Bohne | Sesam | Salzzitrone



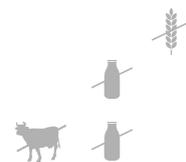
Hauptspeisen | vegetarisch

Tortelloni | Feta | Tomate | Riesling

Erbsenpolenta | Zucchini | grüne Olive | Knusper-Schalotte

Petersilien-Gnocchi | Stangensellerie | Untere Walalp-Käse 2018

Blumenkohl | Harissa | Pak Choi



Hauptspeisen

Kalbsragout (CH) | Morchel | Kartoffel-Gemüse-Terrine

Poulet (CH) | Peperoni | Brösel | rote Linse

Swiss Lachs (CH) | Pfeffer | Bomba-Reis | Ananastomate

Dorade (GR) | Spargel | Bulgur | Pfirsich



Nachspeisen

Rhabarber | Haselnuss | Joghurt | Rose

Grand Cru-Schokolade | Chili | Erdbeere | Cornflakes

Baba au Rhum | Vanille | Pfirsich

Chia | Kokos | Mango | Physalis

Mandel | Blätterteig | Zitrone

Quark | Honig | Johannisbeere





«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

Gekühlte Spinatsuppe | Sojajoghurt



Parmesan | Tomatenchutney



Kohlrabi | Bergamotte | Piment d'Espelette



Käsequiche | Baumnuss | schwarzer Pfeffer

Frühlingsrolle | Sweet Chili



Champignon | Petersilie | Balsamico



Gebackene Aubergine | Gurke | Ingwer



Fleisch

BBQ Schwein (CH) | Ananas | Thai Basilikum



Gyoza | Rind (CH) | Ponzu



Ente (CH) | Hoisin | Wan Tan



Poulet (CH) | Calamansi | Wassermelonen-Rettich



Äplermagronen | Bergkäse | Salsiz (CH)

Rindsburger (CH) | Gurke | Senfmayo



Fisch | Krustentier

Ajo Blanco | Bacallao (PT) | Mandel



Lachstatar (CH) | Sauerrahm



Schwertmuschel (ESP) | Mayonnaise | Tortilla



Riesencrevette (VNM) | Mango | Chili



Süßes

Rhabarber | Haselnuss | Joghurt | Rose

Grand Cru-Schokolade | Chili | Erdbeere | Cornflakes



Baba au Rhum | Vanille | Pfirsich

Chia | Kokos | Mango | Physalis



Mandel | Blätterteig | Zitrone

Quark | Honig | Johannisbeere



**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

Schaumwein Ufergold AOC | Höcklistein | Rapperswil | CH **75cl CHF 69**

Charmantes Bouquet, weisse Blumen, Zitrusnoten. Am Gaumen frisch, saftig, feine Mousse und delikate Perlage. Ein genussvoller Schweizer Schaumwein, ausgebaut nach der Méthode traditionnelle.

Johanniter

Sauvignon Blanc | Gerhard Markowitsch | Niederösterreich | AT **75cl CHF 58**

Aromatisches Fruchtbouquet, Holunder, Stachelbeeren, exotische Fruchtnoten sowie mineralische Anklänge. Frisch und geradlinig am Gaumen, gut eingebundene Säure, saftig-fruchtiges Finale.

Sauvignon Blanc

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

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

Chardonnay

Sottorocchia DOC | Tenuta San Giorgio | Tessin | CH **75 cl CHF 69**

Offenes, charmantes Bouquet, Zwetschgen-Noten, Waldbeeren und etwas Zedernholz. Saftige, anhaltende Frucht am Gaumen, großartige Dichte, strukturiert und unterlegt mit noch jugendlichen, runden Tanninen. Ein Wein, der zu unzähligen Gelegenheiten passt und immer Spass macht.

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Seleccion especial VDT | Abadia Retuerta | Sardon del Duero | ES **75 cl CHF 78**

Die Qualität und die Reife zeigen sich schon in der Nase. Samtig, weich und trotzdem fruchtig. Das Ribera del Duero ist bekannt für seine charakteristischen Weine, die sowohl die Frische des kontinentalen Klimas, wie auch die Reife des sonnenverwöhnten Spaniens auf einen Nenner bringt.

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah

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