

WHERE THE BEST MINDS EAT





Lieber Gast

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

Das Küchenteam unter der Leitung von Kevin Ashbrook bereitet sämtliche Gerichte mit saisonalen und frischen Produkten zu – wenn möglich aus der Region. Ein ethischer und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln sowie unseren Mitmenschen liegt uns am Herzen. Darum setzen wir auf vertrauensvolle und ehrliche Beziehungen mit unseren Lieferanten, welche wir mit Sorgfalt und unter Berücksichtigung klarer Kriterien auswählen und als Partner ansehen. Unsere Produkte stammen, wenn immer möglich, aus der Region, die Kräuter pflücken wir direkt in unserem Garten.

Für unsere vegetarischen und veganen Gerichte inspirieren wir uns an aktuellen Trends und ausgefeilten Geschmackskombinationen. So überraschen wir mit neuen und delikaten 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.

Gastfreundliche Grüße

A handwritten signature in black ink, reading "K. Ashbrook".

Kevin Ashbrook
Executive Chef

A handwritten signature in black ink, reading "R. Müller".

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
Saisonale Weinempfehlungen	16
Spirituosen	18

Legende



vegan



laktosefrei



glutenfrei

Gerne informieren wir Sie über die Zusammensetzung unserer Speisen.
Unsere Brote sind hausgemacht oder in der Schweiz hergestellt.



«SIT DOWN»

VORSPEISEN «SIT DOWN»

Steinpilz-Crèmesuppe

Speckknödel (CH) | Sauerrahm | Kräuter

Herbstsalat

Feigensenf | Haselnuss | Laugen-Croûton



Pochiertes Ei

Pastinake | Spinat | Trüffel | Buchweize



HAUPTSPEISEN «SIT DOWN»

Wildgeschnetztes | Frankreich

Dinkelknöpfli | Grünkohl | Eierschwämmli | Preiselbeere

Entenbrust | Schweiz

Kartoffel | Rosmarin | Rosenkohl | Brombeere



Heilbutt | Nordostatlantik

Lauch | Wirsing | Tagliarini | Beurre Blanc

Kürbisrisotto

Weisskabis | Nussbutter | Trompetenpilz



NACHSPEISEN «SIT DOWN»

Kürbis-Karottenkuchen

Mascarpone-Chantilly | Malz-Crémeux | Joghurt | Honig

Pochierte Birne

Salzkaramell | Walnuss | Popcorn

Windbeutel

Maroni | Zwetschge | Grand Cru Schokolade | Zimtblüte

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-Cherrytomate | Marktgemüse



NACHSPEISEN KLASSIKER «SIT DOWN»

Grand Cru Schokoladenmousse

Himbeere | Aceto Balsamico | Bourbon Pfeffer

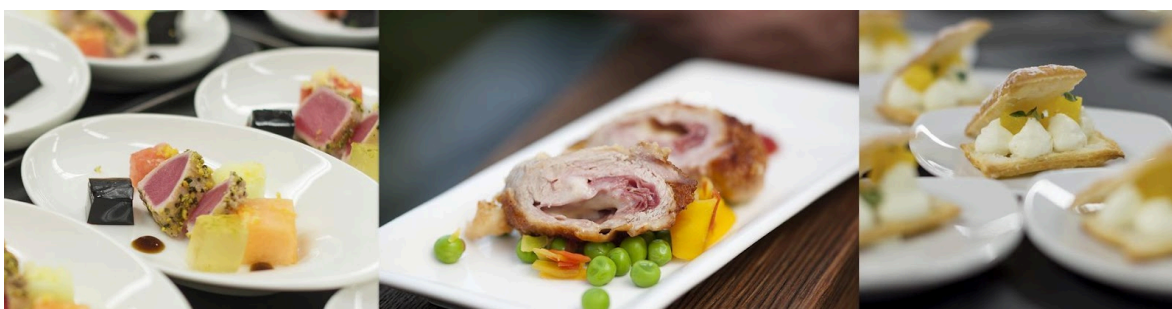
Mille-feuilles

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

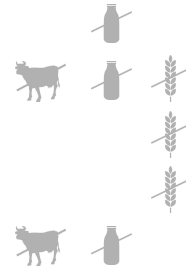
Kürbissuppe | Parmesan | Rosmarin

Rande | Crème fraîche | Mangold

Ricotta | Maroni | Rotkraut

Broccoli | Blauschimmelkäse | Birne | Haselnuss

Herbstgemüse | Grünkern | Ahorn



Vorspeisen

Geräucherte Forelle (CH) | Portulak | Meerrettich | Apfel

Pulpo (ES) | Kartoffel | geräucherte Paprika

Poulet (CH) | Croûton | Spitzkohl

Bündnerfleisch (CH) | Gerste | Wacholder



Hauptspeisen | vegetarisch

Spätzli | Federkohl | Kürbiskern | Waldpilz

Spinat-Malfatti | Tomate | Grana Padano

Quiche | Rosenkohl | Chicoree | Schalotte

Purple Curry | Linsen | Kürbis | Rosine | Mandel



Hauptspeisen

Wildbolognese (FR) | Cassis | Ricciarelli Pasta | Pastinake

Backhendl (CH) | Preiselbeere | Kürbisstampf

Rindsgeschnetzeltes (CH) | Eierschwämmli | Knusperkartoffel

Lachs (CH) | Safran | Algen-Tapenade | Camargue-Reis | Fenchel



Nachspeisen

Kürbis-Karottenkuchen | Mascarpone-Chantilly | Malz-Crémeux

Pochierte Birne | Salzkaramell | Walnuss | Popcorn

Maroni | Zwetschge | Grand Cru Schokolade | Zimtblüte

Griesspudding | Brombeere | Tonka | Piemonteser Haselnuss

Crème brûlée | Vanille | Feige | Amaranth

Mohncake | Kaffee | Apfel





«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 | Olive | 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

Rotkrautsuppe | Apfel



Trüffelpäse la Bouse | Traube | Stangensellerie



Linsentätschli | Misocrème



Käsequiche | Baumnuss | schwarzer Pfeffer

Frühlingsrolle | Sweet Chili



Äplermagrone | Schmelzzwiebel

Süsskartoffel | Guajilo Chili | Pilz



Fleisch

Lamm (CH) | Naanbrot | Joghurt

Geflügel-Pâté (CH) | Brioche | Portwein

Entenbrust (CH) | Orange | Karotte



Tafelspitz (CH) | Meerrettich | Herbstgemüse



Wollschwein (CH) | Speckkraut (CH) | Kümmel



Rindsburger (CH) | Senfmayo | Gewürzgurke



Fisch | Krustentier

Gyoza | Crevette (VN) | Ponzu



Saibling (CH) | Rettich | Gurke



Schwertmuschel (ES) | Kichererbse | Peperoni



Riesencrevette (VN) | Mango | Chili



Süsses

Kürbis-Karottenkuchen | Mascarponechantilly | Malz-Crémeux

Pochierte Birne | Salzkaramell | Walnuss | Popcorn

Maroni | Zwetschge | Grand Cru Schokolade | Zimtblüte

Griesspudding | Brombeere | Tonka | Piemonteser Haselnuss

Crème brûlée | Vanille | Feige | Amaranth



Mohncake | Kaffee | Apfel

**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»

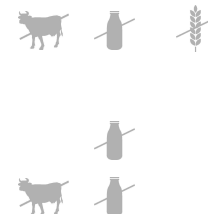
Saisonale Suppe

Brioche | Avocado | Hüttenkäse | Kresse

Riesengrille (VN) | Mango | Chili

Gemüse-Frühlingsrolle | Sweet Chili

CHF 19 pro Person



Apéro «easy six»

Saisonale Suppe

Brioche | Avocado | Hüttenkäse | Kresse

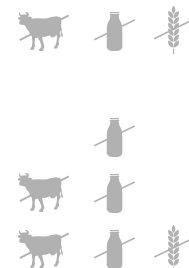
Riesengrille (VN) | Mango | Chili

Gemüse-Frühlingsrolle | Sweet Chili

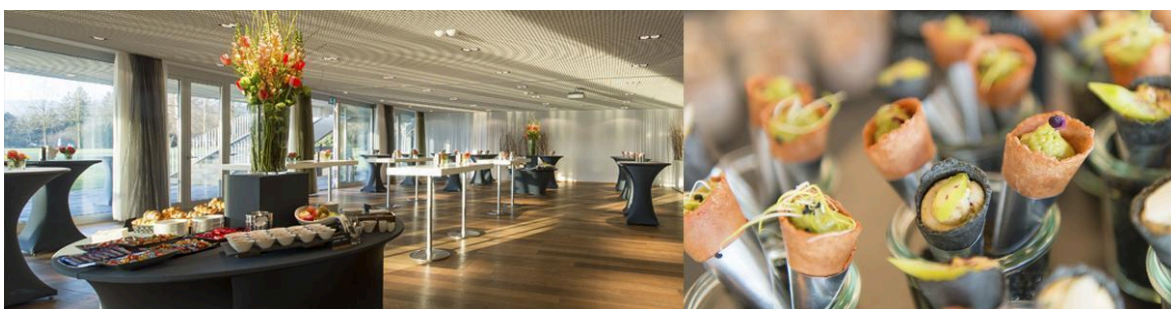
Rainbowslaw | Haselnuss

Cakepop | Schokolade

CHF 29 pro Person



Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer



KAFFEEPAUSEN

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



SAISONALE WEINEMPFEHLUNGEN

Wir besuchen regelmässig unsere Lieferanten und Produzenten. So sind wir im Austausch, um für unsere Gäste neue Produkte zu entdecken, die unsere Werte transportieren. Besonders am Herzen liegt uns das Weingut Kopp. Das Familienunternehmen setzt auf ganzheitlichen Weinbau und deckt sich mit unserem Anspruch auf Qualität und Natürlichkeit.

Weingut Kopp – Burgunder aus dem Rebland bei Baden-Baden

Das Weingut Kopp steht für charakterstarke Burgunderweine mit Herkunft – biodynamisch bewirtschaftet, am Fusse des Schwarzwalds, auf vielfältigen Böden gewachsen. Johannes Kopp verbindet in seiner Arbeit Handwerk, Nachhaltigkeit und ein feines Gespür für Eleganz und Präzision im Wein. Die Nähe zur Natur und der klare Fokus auf Qualität machen die Weine zu idealen Begleitern für eine moderne, bewusste Küche. Damit passt das Weingut Kopp inhaltlich wie stilistisch hervorragend zum GDI und seiner Haltung zu Genuss, Innovation und Zukunft.

SCHAUMWEIN

Feigenwäldchen Riesling Sekt | Weingut Kopp | Baden | DE

Ein charakterstarker Rieslingsekt, nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung hergestellt. Filigrane Brioche-Noten und eine dezente Würze gesellen sich zu reifen Aromen tropischer Früchte wie Papaya, Mandarine oder Mango. Alles in allem fein und edel in der Anmutung. Der Abgang mit feiner Mineralität ist sauber und langanhaltend. Der Sekt ist ein idealer Aperitif für festliche Anlässe, oder einfach zum Anstossen.

Riesling

75cl CHF 68

WEISSWEIN

Lösslehm Weissburgunder | Weingut Kopp | Baden | DE

Dieser Bio und Demeter zertifizierte Wein zeigt ein vom kalkhaltigen Terroir geprägtes, kräuterwürziges Aromenspektrum. Die lebhaft Nase erinnert an zarte weisse Blüten, Apfel und ein Hauch Grapefruit. Am Gaumen komplex, cremig, von zartem Schmelz und mineralischen Noten begleitet von einer animierenden Frische. Süffig, mit gutem Abgang, ein toller Essensbegleiter.

Weissburgunder

75cl CHF 54

WEITERE SAISONALE WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEIN

Truttiker Riesling-Sylvaner AOC | Rebgut Familie Zahner | Truttikon, ZH | CH

Trocken, erfrischend und ungemein belebend, ein süffiger Spätsommer-Wein. In der Nase Grapefruit, grüner und gelber Apfel, florale Anklänge, dezent Muskat. Am Gaumen leicht süsslich und frisch mit feinen Zitrus- und Birnennoten. Frische Säure, endet mit blumigen Nuancen. Ideal zum Apéro.

Riesling x Sylvaner

75cl CHF 51

ROTWEIN

Humagne Rouge AOC | Cordonier & Lamon | Flanthey, VS | CH

In der Nase geprägt von Aromen, die uns an Gewürze, Rosinen und Heublumen denken lassen. Im Gaumen zeigt sich, dass er aufgrund seiner Struktur und Textur mehr ist als ein durchschnittlicher Wein aus dem Wallis: Er zeichnet sich aus durch einen würzigen Körper mit Stoff und Biss. Gradlinig, strukturiert und nachhaltig präsentiert er sich im Abgang.

Humagne Rouge

75cl CHF 56

Zweigelt Luckenwald Reserve DAC | Weingut Gebrüder Nittnaus | Burgenland | AT

Das Traubengut aus der besten Lage, Luckenwald genannt, wird für diesen Zweigelt Reserve verwendet. Die Familie Nittnaus bringt ihr ganzes Know-how und ihre Passion ein, um einen charaktervollen, tiefgründigen Rotwein zu keltern. Vielschichtige Nase, Schwarzkirsche, Waldbeeren und Bitterschokolade. Am Gaumen ist der Wein voll, samtig und gut strukturiert, mit weichen Tanninen, einer angenehmen Frische und einem langen, harmonischen Abgang.

Zweigelt

75 cl CHF 48

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