

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



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
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»

Wintersalat

Bratapfel | Sultanine | Mandel



Knollensellerie

Ei | Crème fraîche | Kaper | Nüsslisalat



Kartoffelsuppe

Schwarzbier | gebackener Zwiebelring | Thymian



HAUPTSPEISEN «SIT DOWN»

Rindsschmorbraten | Schweiz

Milchkartoffel | Dörrpflaume | Wurzelgemüse | Honig



Poularde | Schweiz

Reisküchlein | Zitrone | Sesam | Chabis



Kabeljau | Nordostatlantik

Federkohl | Topinambur | Coppa (CH)



Rotweinrisotto

Gorgonzola | Haselnuss | Chicorée

NACHSPEISEN «SIT DOWN»**Apfel**

Caramel | Sablé | Cognac

Brioche

Vanille | Marroni | Cassis

Banane

Macadamia | Grand Cru Schokolade | Miso

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

Nachsiegel 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**

Petersilienwurzel-Suppe | Grapefruit



Blumenkohl | Soja | Ei



Kürbis | Dukkah | Sesam | Edel-Pflaume



Randen | Hafer | Granatapfel | Belper Knolle



Karotte | Brunnenkresse | Vadouvan

**Vorspeisen**

Saibling (CH) | Lauch | Mayonnaise | Kresse



Kabeljau (NOA) | lila Kartoffel | Stangensellerie



Salsiz (CH) | Nüsslisalat | Croûton



Roastbeef (CH) | Salsa Verde | Pinienkern

**Hauptspeisen | vegetarisch**

Gersotto | Taleggio | Winterspinat | Champignon



Schwarzwurzel | Flageolet Bohne | Rosenkohl



Rösti | Portobello | Tomate | Gruyère



Paneer | Schwarzkohl | Orange | Kürbis

**Hauptspeisen**

Hacktätschli (CH) | Pastinake | Rotkraut



Biohuhn (CH) | Sellerie | Ingwer | Karotte



Rindsragout (CH) | Böhmisches Knödel | Paprika | Sauerkraut



Rotzunge (NOA) | Venere-Reis | Petersilie | gelbe Randen

**Nachspeisen**

Apfel | Caramel | Sablé | Cognac



Brioche | Vanille | Marroni | Cassis



Banane | Macadamia | Grand Cru Schokolade | Miso



Dattel | Tonka | Bergamotte | Sesam



Birne | gebrannte Mandel | Kardamom



Ananas | Chili | Kokos





«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

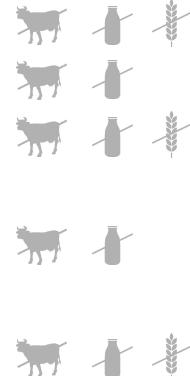
CHF 9 pro Person

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 Guest.**

Vegetarisch

- Pilzcrèmesuppe | Rapsöl
Pimientos de Padrón | Romesco Sauce
Zwiebel-Bhaji | Raita
Käsequiche | Baumnuss | schwarzer Pfeffer
Frühlingsrolle | Sweet Chili
Flammkuchen | Trüffel | Kürbis
Harira | Linsen | Kichererbsen | Koriander



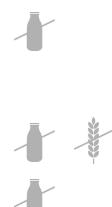
Fleisch

- Rohschinken (CH) | Laugenbrot | Frischkäse
Geflügel-Pâté (CH) | Brioche | Portwein
Bresaola (CH) | Meerrettich | Ziegenkäse
Poulet (CH) | Schlossberger | Erbsen
Kartoffelkroquette | Trockenfleisch (CH) | Feigensenf
Rindsburger (CH) | Ananas-Chili-Ketchup | Gewürzgurke



Fisch | Krustentier

- Gyoza | Crevette (VN) | Ponzu
Forelle (CH) | Gurke | Crêpe
Calamares (ES) | Basilikum | grüne Olive
Riesencrevette (VN) | Mango | Chili



Süßes

- Apfel | Caramel | Sablé | Cognac
Brioche | Vanille | Marroni | Cassis
Banane | Macadamia | Grand Cru Schokolade | Miso
Dattel | Tonka | Bergamotte | Sesam
Birne | gebrannte Mandel | Kardamom
Ananas | Chili | Kokos



**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 (VN) | Mango | Chili

Gemüse-Frühlingsrolle | Sweet Chili



CHF 19 pro Person

Apéro «easy six»

Saisonale Suppe



Brioche | Avocado | Hüttenkäse | Kresse



Riesencrevette (VN) | Mango | Chili



Gemüse-Frühlingsrolle | Sweet Chili



Vegetarisches Gyoza | Ponzu



Cakepop | Schokolade



CHF 29 pro Person

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

**KAFFEEPAUSEN****Kaffeepause «Basic»**

Kaffee | Tee | Aromawasser | Früchte | Nusstmischung

Morgen: Dreierlei Croissants | Bircher Müesli

oder

Vormittag: Laugenbrötchen mit Butter | Bircher Müesli

oder

Nachmittag: Süß- und Salzgebäck

CHF 12 pro Person

Kaffeepause «Classic»

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

Morgen: Dreierlei Croissants | Bircher Müesli

oder

Vormittag: Laugenbrötchen mit Butter | Bircher Müesli

oder

Nachmittag: Süß- und Salzgebäck

CHF 15.5 pro Person

Kaffeepause «Premium»

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

Morgen: Dreierlei Croissants | Bircher Müesli | hausgemachter Smoothie

oder

Vormittag: Laugenbrötchen mit Butter | Bircher Müesli | 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

El Tony Mate

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 Leermont (alkoholfrei)

33 cl

CHF 6.5



SAISONALE WEINEMPFEHLUNGEN

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 dealer Aperitif für festliche Anlässe, oder einfach zum Anstossen.

Riesling

75cl CHF 68

WEISSWEINE

Müller Thurgau | Erich Meier | Uetikon ZH | CH

Ein leichter, spritziger Apérowein. In der Nase mineralisch-frische Aromen von Feuerstein, weissen Blüten, Zitrusfrüchten und Steinobst. Im Gaumen erfrischend, die Frucht dicht und aromatisch. Im Abgang kommt die feine Mineralik und eine gut eingebundene Säure zum Ausdruck, die dem Wein einen langen, frischen Abgang bereitet.

Müller-Thurgau

75cl CHF 69

Kreuth DOC Chardonnay | Kellerei Terlan | Südtirol | IT

Die Aromatik erinnert an reifes Steinobst, wie Aprikosen und Zwetschgen, sowie an exotische Früchte. 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

75cl CHF 75

ROTWEINE**Väterchen Frost Cuvée Rouge | HerterWein | Hettlingen ZH | CH**

Unkomplizierte, rote Beerenfrucht, leicht, mit süßem Charme. In der Nase offen, leicht rauchig-pfeffriges Bouquet, Erdbeeren, Pflaumen, Holunder und Nelken. Am Gaumen saftig, ausbalanciert, weiches Tannin, mit einem grossartigen Trinkfluss.

Cabernet Franc, Merlot, Syrah

75 cl CHF 68

Principe Rosso DOC Bolgheri | Podere Roseto | Toskana | IT

Dunkle, reiche Frucht, Beeren und süßliche Gewürze. Sanft herbe, dunkle und erdige Töne. Am Gaumen eine geschmeidige Eleganz und dunkle Frucht – zum Verlieben schön.

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

75 cl CHF 72

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
Beerensbowle mit Prosecco	100 cl		CHF 68
Beerensbowle 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