

# 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»

#### Wintersalat

Bratapfel | Sultanine | Mandel



#### Knollensellerie

Ei | Crème fraîche | Kaper | Nüsslisalat



#### Kartoffelsuppe

Schwarzbier | gebackener Zwiebelring | Thymian



### HAUPTSPEISEN «SIT DOWN»

#### Rindsschmorbraten | Schweiz

Milchkartoffel | Dörripflaume | 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

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

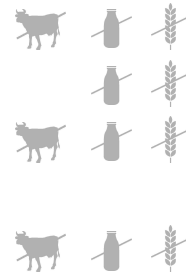
Petersilienwurzel-Suppe | Grapefruit

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 Gast.**

### **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

Kartoffelkrokette | 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»

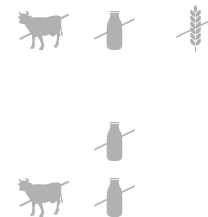
Saisonale Suppe

Brioche | Avocado | Hüttenkäse | Kresse

Riesengrille (VN) | Mango | Chili

Gemüse-Frühlingsrolle | Sweet Chili

CHF 19 pro Person



#### Apéro «easy six»

Saisonale Suppe

Brioche | Avocado | Hüttenkäse | Kresse

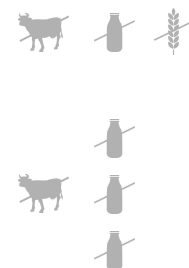
Riesengrille (VN) | Mango | Chili

Gemüse-Frühlingsrolle | Sweet Chili

Vegetarisches Gyoza | Ponzu

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

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 Leermond (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 idealer 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 | Toscana | 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
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