

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

Handwritten signature of Kevin Ashbrook in black ink.

Kevin Ashbrook
Executive Chef

Handwritten signature of Rudi Müller in black ink.

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»

Frühlingssalat

Karotte | Büffel- Ricotta | Radiesli



Kohlrabi

Linsen | Robiola | Rhabarber

Erbsensuppe

Parmaschinken | Sauerrahm | Vogelmiere

HAUPTSPEISEN «SIT DOWN»

Duo vom Lamm | Schweiz

Aubergine | Pistazien-Bulgur | Fenchel



Paniertes Kalbssteak | Schweiz

Spargeln | Salzkartoffel | Provenzalische Jus



Zander | Island

Kartoffelkruste | Junger Mangold | Kapernblätter



Minestrone - Risotto

Grüne Spargeln | Schwarzer Trüffel | Borlotti-Bohnen



NACHSPEISEN «SIT DOWN»

Erdbeere

Suppe | Rieslingsekt | Sauerrahm

Haselnusskuchen

Bionda Schokolade | Bergamotte | Karamell



Rhabarber

Clafouti | Honig | Sauerampfer



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



Parmaschinken | Italien

Focaccia | Olive | Peperoni | Rucola



HAUPTSPEISEN KLASSIKER «SIT DOWN»

Green Curry

Parfümreis | Linsen | Pak Choi | Koriander



Ricotta-Gnocchi

Spinat | Parmesan | Sellerie | Pinienkern

Zander | Island

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

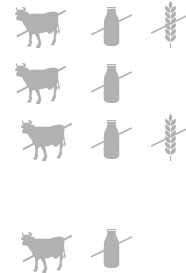
Grüne Spargelsuppe | Zitronen-Myrte

Artischocke | Romesco | Chicoreé

Spargeln | Erdbeere | Basilikum

Büffelmozzarella | Fenchel | Schwarze Oliven

Baby-Lattich | Rhabarberdressing | Bärlauch-Croutons



Vorspeisen

Schottischer Lachs (SCO) | Radiesli | Kresse

Dorade (GR) | Mango | Sesam

Eiersalat | Lardo (IT) | Babyspinat

Rindspastrami (CH) | Spitzkohl | Edelpflaume



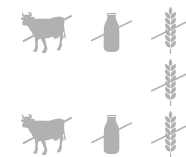
Hauptspeisen | vegetarisch

Sardische Teigtaschen Culurgiones | Minze | Aubergine | Pecorino

Frühlingsgemüse | Buchenpilz | Linsen | Grünes Curry

Gebackener Risotto | Erbsen | Morcheln | Parmesan

Kohlrabi | Bergkartoffel | Kefe | veganer Sauerrahm



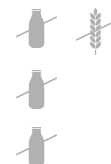
Hauptspeisen

Island Saibling (ISL) | Spinat | Sellerie | Kapern

Biohuhn (CH) | Tubetti Nudeln | Lauch | Knackerbse

Kalbsgeschnetzeltes (CH) | Kartoffel | Bimi Brokkoli

Hackbraten | Brioche | Schmelzzwiebeln |



Nachspeisen

Erdbeere | Rieslingsekt | Sauerrahm

Haselnusskuchen | Bionda Schokolade | Bergamotte

Rhabarber | Honig | Sauerampfer

Streuselkuchen | Blaubeere | Mandel

Sablé | Zartbitter Schokolade | Bronte Pistazie

Joghurt | Mohn | Jasmin | Zitrone





«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

Zitronengrassuppe | Tapioka-Chip



Zucchetti-Täschli | Ajvar



Stracciatella | Gelbe Tomaten | Sardisches Brot

Käsequiche | Baumnuss | schwarzer Pfeffer

Frühlingsrolle | Sweet Chili



Burek | Spinat | Feta

Scone | Frischkäse | pickled Peppers

Fleisch

Salami Finocchiona (IT) | Peperoni | Rucola



Flammkuchen | Frühlingszwiebel | Speck (CH)

Rindssatay (CH) | Erdnuss | Asia-Sprossen



Crispy Poulet (CH) | Kaffir- Limettenblätter | Koriander



Lamm (CH) | Naan | Raita

Rindsburger (CH) | BBQ | Gewürzgurke



Fisch | Krustentier

Zander (ISL) | Toast | Purple Curry

Rotzunge (NOA) | Petersilie



Fregola Sarda | Schwertmuschel | Grüne Olive



Riesengrille (VN) | Mango | Chili



Süßes

Erdbeere | Rieslingsekt | Sauerrahm



Haselnusskuchen | Bionda Schokolade | Bergamotte



Rhabarber | Honig | Sauerampfer

Streuselkuchen | Blaubeere | Mandel



Sablé | Zartbitter Schokolade | Bronte Pistazie



Joghurt | Mohn | Jasmin | Zitrone



**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

Loris 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

Blanc de blancs Sekt | Weingut Kopp | Baden | DE

Behutsam über 36 Monate Flaschenreife vinifiziert, gibt dieser Sekt einen Einblick in die Welt herausragender Schaumweine. Unser Blanc de Blancs ist ein fein perlender Sekt von der Weißburgunder Rebe. In der Nase erinnernd an Zedernholz mit cremig-fülligem Mousseux, elegant und finessenreich.

Weissburgunder

75cl CHF 68

WEISSWEINE

Chardonnay AOC | Weingut Hermann | Fläsch, GR

Ein fulminanter Auftritt, den dieser Chardonnay bereits in der Nase zeigt! Buttrige Aromen kombinieren sich elegant mit holzigen Nuancen, wobei sich auch tropische Früchte wie Mango und Passionsfrucht dazugesellen.

Chardonnay

75cl CHF 83

Feigenwäldchen Riesling | Weingut Kopp | Baden | DE

Gelbfleischige Früchte wie Aprikose, Pfirsich oder Ananas spielen eine besondere Rolle geht es um die typische Aromen von auf Buntsandsteinböden gewachsenen Weinen. Die kühle Lage des vom Schwarzwald umrandeten Klosterguts fördert eine frische und dennoch ausgewogene Säure. Ein Wein mit großem Trinkfluss, Substanz und Anspruch.

Riesling

75cl CHF 58

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. Cabernet Franc, Merlot, Syrah

75 cl CHF 74

Sincronia Negre | Mesquida Mora | Mallorca

Dieser biodynamische Rotwein hat Noten von Waldfrüchten und roten Pflaumen mit einer würzigen Nuance. Bezauberndes Bouquet, dunkle Kirschen, Grenadine, Eukalyptus, mediterrane Kräuternoten. Herrlich vollmundig. Fruchtbetonte Tiefe, wahnsinnig aromatisch und sehr betörend, trotzdem leicht und frisch. Macht schlichtweg Freude.

Syrah, Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro, Merlot

75 cl CHF 62

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

.

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