

# 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»

#### **Sommersalat**

Kopfsalat | Fenchel | Aprikose | Safran



#### **Kalbstatar**

Brioche | Kapern | Senf | Ei

#### **Gazpacho**

Gelbe Peperoni | Mais | Avocado | Salsa



### HAUPTSPEISEN «SIT DOWN»

#### **Wollschwein-Kotelett | Schweiz**

Mangold | Beluga Linsen | Himbeer



#### **Black Angus-Chucksteak | Schweiz**

Blattspinat | Tagliolini | Belper Knolle

#### **Lachs | Schottland**

Zitrone | Cherrytomaten | Bimi-Broccoli | Herzoginkartoffel

#### **GDI Sommerteller**

Paneer | Kartoffel | Spitzkohl | Süssmais | Tomate | Gurke



## **NACHSPEISEN «SIT DOWN»**

### **Tarte**

Sauerrahm | Pistazie | Himbeere | Popcorn

### **Erdbeer**

Buttermilch | Atsina-Kresse | Riesling



### **Schokoladenkuchen**

Johannisbeeren | Sorbet | Chinotto

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

Blattsalat | Minze | Gurke | Sonnenblumenkerne

Zitronengrassuppe | Chili

Feta | Wassermelone | Grüne Olive | Zitronenmelisse

Büffelmozzarella | Tomate | Basilikum

Fregola Sarda | Artischocke | Rucola | Focaccia



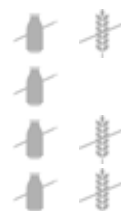
### Vorspeisen

Rohschinken (IT) | Grüne Bohne | Feige | Baumnuss

Vitello (CH) Tonnato (ES) | Liscio | Sardisches Brot

Crevette (VN) | Pimiento | Piment d'espelette

Lachs (SCT) | Rettich | Shoyu



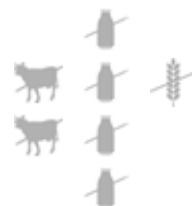
### Hauptspeisen | vegetarisch

Truciolotti | Parmigiano DOP | Erbsen | Broccoli

Blumenkohl | Tahini | Granatapfel | Sumach

Austernpilz | Udonnudeln | Asia Gemüse

Mais Bratling | Süßkartoffel | Peperoni



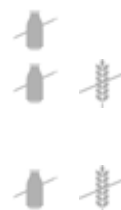
### Hauptspeisen

Zanderknusperli (ISL) | Gurke | Kartoffelsalat

Pouletbrust (CH) | Chipotle | Mango | Duftreis

Kalbsblankett (CH) | Malfatti | Knackerbse | Champignons

Dorade (GR) | Ratatouille | Kurkuma Kartoffel



### Nachspeisen

Sauerrahm | Pistazie | Himbeere

Erdbeer | Buttermilch | Atsina-Kresse | Riesling

Schokoladenkuchen | Johannisbeeren | Chinotto

Aprikose | Blätterteig | Haselnuss

Panna Cotta | Zitroneverbena | Pflaume

Fruchtsalat | Kombucha | Jasmin





## «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**

Bruschetta | Tapenade | Zucchetti



Tête de Moine | Parisette | Gold Butter

Käsequiche | Baumnuss | schwarzer Pfeffer

Frühlingsrolle | Sweet Chili

Indian Hummus | Peperoni



Kohlrabi | Birnen | Mandeln

### **Fleisch**

Sommerbock (FR) | Miso | Sauerkirsche



Flammkuchen | Kräuterpesto | Speck (CH)

Spare Ribs (CH) | Cajun



Paniertes Poulet (CH) | Zigerklee



Nachos | Rind (CH) | Cheddar

Rindsburger (CH) | BBQ | Gewürzgurke



### **Fisch | Krustentier**

Saibling (CH) | Red Dufour | Hafer



Egli (CH) | Rande | Kabis



Pulpo (ES) | Panzanella | Balsamico



Riesencrevette (VN) | Mango | Chili

### **Süßes**

Tarte | Sauerrahm | Pistazie | Himbeere

Erdbeer | Buttermilch | Atsina-Kresse | Riesling



Schokoladenkuchen | Johannisbeeren | Chinotto

Aprikose | Blätterteig | Haselnuss

Panna Cotta | Zitronenverbena | Pflaume



Fruchtsalat | Kombucha | Jasmin



**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 | 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

Appenzeller Leermond (alkoholfrei) 33 cl CHF 6.5



## SAISONALE WEINEMPFEHLUNGEN

### SCHAUMWEIN

#### **Blanc de Blanc | Azienda Agricola Perusini | Friaul | IT**

Ein Wein, der sich durch seine Eleganz und Frische auszeichnet. Die Brotrindennoten verschmelzen mit einer aromatischen Komplexität von weißfleischigen Früchten und verleihen einen trockenen Schluck und ein feines, cremiges Perlage.

Chardonnay

75cl CHF 71

### WEISSWEINE

#### **Truttiker Riesling-Sylvaner | Rebgut Familie Zahner | Truttikon, ZH**

überzeugt mit besonders klarer, präziser Frucht und herrlich belebender Frische; feines, sortentypisches Bouquet mit zarten Muskat- und Zitrusnoten; am Gaumen leicht, beschwingt und harmonisch. Ein wunderbar süffiger, charaktvoller Weisswein.

Müller-Thurgau

75cl CHF 51

#### **Sancerre La Chatellenie AOC | Domaine Joseph Mellot | Loire | FR**

Blassgold mit grünlichen Reflexen. Intensive Aromen nach Zitrusfrüchten und Mango. Harmonisch, geschmeidig, delikater und frisch im Mund. Die feine Mineralität stammt von den Feuerstein Böden.

Sauvignon Blanc

75cl CHF 74

## ROTWEINE

### **Pinot Noir | Erich Meier | Uetikon ZH | CH**

In der Nase frisch, fruchtig, mit Noten von Kirschen, Himbeeren, Walderdbeeren, dezent floral und etwas Pflaume. Im Gaumen dicht, geschmeidig, mit samtenem Tannin und viel Waldbeeren und Kirschen.

Pinot Noir

75 cl CHF 78

### **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