



Vorspeisen

	Preis CHF	ganzes Jahr	Frühling	Sommer	Herbst	Winter	Vegetarisch
Grüner Blattsalat mit italienischem oder französischem Dressing	14.-	✓					✓
Gemischter Salat mit italienischem oder französischem Dressing	16.-	✓					✓
Rucolasalat mit Parmesan und Cherrytomaten an Balsamicodressing	18.-	✓					✓
Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, Brotcroûtons und Joghurt-Dressing	18.-	✓					✓
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckwürfeli und Brotcroûtons	18.-	✓					
Melone mit Parmaschinken und kleinem Salatbouquet	25.-			✓			
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Kapern und Zwiebeln	26.-	✓					
Vitello Tonnato mit Zwiebeln und Kapern, kleines Salatbouquet an italienischem Dressing	26.-	✓					
Carpaccio vom Simmentaler Mastrind	29.-	✓					
Büffelmozzarella vom Emmental mit Landrauchschinken	25.-	✓					



Suppen

	Preis CHF	ganzes Jahr	Frühling	Sommer	Herbst	Winter	Vegetarisch
Pilzrahmsuppe mit gehackten Kräutern	16.-	✓					✓
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	14.-	✓					✓
Rindskraftbrühe mit Flädli	16.-	✓					
Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen	16.-	✓					
Karotten-Apfelcrèmesuppe	16.-	✓					✓
Gazpacho andaluz (kalte Spanische Gemüsesuppe)	16.-			✓			✓
Kürbiscrèmesuppe	16.-				✓		✓
Hummercrèmesuppe mit Couscous-Rolle	21.-	✓					
Spargelcrèmesuppe	18.-		✓	✓			✓

Zwischengerichte

Warme Vorspeisen

	Preis CHF	ganzes Jahr	Frühling	Sommer	Herbst	Winter	Vegetarisch
Tessiner Risotto mit Pilzen	26.-	✓					✓
Hummerschwanz auf Weisswein-Risotto mit Limonenöl	34.-	✓					
Jakobsmuscheln gebraten, auf mediterranem Oliven-Brotssalat	28.-	✓					
Pulpo-Carpaccio mit Riesencrevette und Zupfsalat	28.-	✓					
Grillgemüse-Türmchen mit Tomaten und Mozzarella	24.-	✓					✓
Ziegenfrischkäse gratiniert, mit Rosmarin (kalt)	26.-	✓					✓
Seeteufelmedaillon auf Stampfkartoffeln und Blattspinat	34.-	✓					
Tagliarini an Limonensauce, Zucchini und Strauchtomaten	26.-	✓					✓
Wolfsbarsch gebraten, Safranschaumsauce, Blattspinat und Venere Reis	34.-	✓					
Zitronen-Sorbet (kalt, als Zwischengang)	8.-	✓					✓

Vegetarische Hauptgänge

	Preis CHF	ganzes Jahr	Frühling	Sommer	Herbst	Winter	Vegetarisch
Tessiner Risotto mit Pilzen und Parmesan und Marktgemüse	34.-	✓					✓
Peperoni an Champagnersauce, mit Venere Reis gefüllt	38.-	✓					✓
Tagliarini an Limonensauce, Blattspinat und Strauchtomaten	38.-	✓					✓
Orecchiette mit Burratino und safranisiertem Tomatensugo	38.-	✓					✓
Safran-Risotto mit Pecorino gratiniert	38.-	✓					✓
Lasagne mit Grill-Gemüse	38.-	✓					✓

Hauptgänge mit Fleisch

	Preis CHF	ganzes Jahr	Frühling	Sommer	Herbst	Winter	Vegetarisch
Rindsentrecôte mit Café de Paris Butter, Bratkartoffeln und Gemüse	58.-	✓					
Rindsfilet mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Marktgemüse	60.-	✓					
Kalbsrücken am Stück gebraten, mit Cognacrahmsauce, Bratkartoffeln und Marktgemüse	60.-	✓					
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce und Rösti	44.-	✓					
Kalbsfilet an Cognacrahmsauce, Butternudeln und Marktgemüse	64.-	✓					
Maispoularde mit Orangensauce, Tessiner Risotto und Blattspinat	46.-	✓					
Schweinsfilet an Pfefferrahmsauce, Tagliarini und Blattspinat	48.-	✓					
Schweins-Cordon bleu mit Pommes frites und Marktgemüse	44.-	✓					
Swissprime Lammrack mit Alpenkräuterkruste, Polenta und Gartenbohnen	56.-	✓					
Rehrücken mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Preiselbeerbirne und Marroni	62.-					✓	

Hauptgänge mit Fisch

	Preis CHF	ganzes Jahr	Frühling	Sommer	Herbst	Winter	Vegetarisch
Zanderfilet gebraten, mit Bratkartoffeln und Bohnen	48.-	✓					
Forellenfilets mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat	38.-	✓					
Wolfsbarsch mit Gemüsevinaigrette und Safranrisotto	46.-	✓					
3 Riesencrevetten an Limettensauce, mit Tagliatelle und Kefen-Tomatengemüse	48.-	✓					
Lachsfilet pochiert, an Champagnersauce, Venere Reis und Blattspinat	46.-	✓					
Seeteufelmedaillon auf Stampfkartoffeln und Blattspinat	48.-	✓					



Desserts

	Preis CHF	ganzes Jahr	Frühling	Sommer	Herbst	Winter	Vegetarisch
Dessertvariation „Panorama“ Lassen Sie sich überraschen!	22.-	✓					✓
Tiramisu mit Grand-Crû-Schokolade	16.-	✓					✓
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren	19.-	✓					✓
Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Orangensalat	16.-	✓					✓
Coupe Danemark	14.-	✓					✓
Erdbeervariation mit Erdbeer-Schnitte, Sorbet und -Kompott	19.-		✓	✓			✓
Vermicelles aus feinen Edelkastanien, mit Meringue, Vanilleglace und Rahm	16.-				✓	✓	✓
Warmer Schokoladen-Brownie mit Passionsfrucht-Coulis und Vanilleglace	16.-	✓					✓
Limonentörtchen Schokoladenglace und Ananas-Salat	16.-	✓					✓

Käse

	Preis CHF	ganzes Jahr	Frühling	Sommer	Herbst	Winter	Vegetarisch
Käsebuffet mit verschiedenen Sorten Käse und Baumnüssen, Feigen-Senf und Trauben garniert	18.-	✓					✓
Reifer und rezenter Käse drei auserlesene Sorten Käse	14.-	✓					✓

Dessertbuffet



Klein - 6 Desserts zur Auswahl	36.-
Mittel - 9 Desserts zur Auswahl	47.-
Gross - 12 Desserts zur Auswahl	58.-

Preise in CHF und pro Person. Desserbuffets sind ab 20 Personen möglich. Treffen Sie Ihre Auswahl aus unten stehenden Desserts.

- Erdbeervariation
- Frische Früchte
- Frische Beeren (saisonal)
- Auswahl an Pralinen
- Auswahl an Guetzi / Gebäck
- Zuger Kirschtorte
- Himbeertarte
- Linzer-Torte
- Vanilleistorte
- Schokoladeneistorte
- Erdbeer-Parfaittorte
- Aprikoseneistorte
- Joghurttorte mit Früchten nach Wahl
- Quarktorte
- Rahmtorte mit Erdbeeren
- Rahmtorte mit Mango
- Buttercrèmetorte mit Pralinen
- Tiramisù
- Cookies
- Lebkuchen mit Rahm
- 3 Sorten Sorbet
- 3 Sorten Rahmglace
- Zitronensorbet mit Vodka
- Kaiserschmarren
- Zuppa Inglese
- Panna Cotta mit Früchten
- 3 Sorten Käse
- Nuss- und Birnenbrot
- Trauben und Nüsse
- Cassata Siciliana
- Crema Catalana
- Kaffeemousse
- Dunkles Schokoladenmousse
- Helles Schokoladenmousse
- Halbflüssige Schokoladenküchlein
- Schokoladen-Brownies
- Cupcakes
- Popcakes



Menüs

Menü „Klassik“ 4-Gänge

Grüner Blattsalat
mit französischem Dressing

Tomatencrèmesuppe

Schweinsfilet
an Pfefferrahmsauce, Polenta
und Blattspinat

Coupe Danemark

CHF 90.-

Menü „Zürich“ 4-Gänge

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen,
Brotcroûtons und Joghurt-Dressing

Karotten- Apfelcrèmesuppe

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
mit Pilzrahmsauce und Rösti

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit
marinierten Beeren

CHF 97.-

Menü „Fine & Dine“ 4-Gänge

Geräucherter Lachs
mit Meerrettichschaum, Kapern und Zwiebeln

Tomatencrèmesuppe

Rindsentrecôte mit Café de Paris Butter,
Bratkartoffeln und Marktgemüse

Warmer Schokoladen-Brownie mit
Passionsfrucht-Coulis und Vanilleglace

CHF 114.-

Menü „Happiness“ 5-Gänge

Grüner Salat
mit italienischem Dressing

Pilzrahmsuppe
mit gehackten Kräutern

Riesencrevetten
mit Chili-Vinaigrette
und Ofengemüse

Schweinsfilet
an Pfefferrahmsauce, Polenta
und Blattspinat

Weisses und dunkles
Schokoladenmousse

CHF 125.-

Menü „Switzerland“ 5-Gänge

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, Brotcroûtons
und Joghurt-Dressing

Rindskraftbrühe
mit Gemüsestreifen

Swissprime Lammrack
mit Alpenkräuterkruste,
Polenta und Gartenbohnen

Käseteller mit drei
auserlesenen Sorten Käse
aus dem Kanton Schwyz

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit
marinierten Beeren

CHF 123.-

Menü „Celebrations“ 5-Gänge

Carpaccio
vom Simmentaler Mastrind

Karotten- Apfelcrèmesuppe

Grillgemüse-Türmchen
mit Tomaten und Mozzarella

Kalbsrücken am Stück gebraten mit
Cognacrahmsauce,
Bratkartoffeln und Marktgemüse

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit marinierten Beeren

CHF 145.-

Menü „Variation“ 5-Gänge

Pulpo-Carpaccio
mit Riesencrevette und Zupfsalat

Tagliatelle an Limonensauce,
Zucchini und Strauchtomaten

Seeteufelmedaillon
mit Blattspinat

Rindsfilet mit Rotweinjus,
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Limonentörtchen, Schokoladenglace
und Ananassalat

CHF 160.-

Menü „Sommer“ 6-Gänge

Büffelmozzarella vom Emmental
mit Landrauschschinken

Cazpacho andaluz

Tagliarini an Limonensauce,
Zucchini und Strauchtomaten

Zitronen-Sorbet
mit Prosecco

Kalbsrücken am Stück gebraten mit
Cognacrahmsauce,
Bratkartoffeln und Marktgemüse

Tiramisù
mit Grand-Crû-Schokolade

CHF 155.-

Menü „Exquisito“ 6-Gänge

Carpaccio
vom Simmentaler Mastrind

Hummercrèmesuppe
mit Couscous-Rolle

Entenbrust mit Chicorée
an Orangensauce

Rindsfilet mit Rotweinjus,
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Käseteller mit drei auserlesenen Sorten Käse
aus dem Kanton Bern

Limonentörtchen, Schokoladenglace
und Ananassalat

CHF 170.-