

APPETIZERS

Park Hotel Langustinen Cocktail 🍷
Mango-Chutney | Salatchiffonade | Cocktailsauce
32

Steinofenpinsa Truffada 🍷
Stracciatella | Sommertrüffel | Pfeffer
34

Geeiste Gazpacho 🌿🍷
Kalte Tomatensuppe | Olivenöl | Röstbrot
22 | Shot 9

Carpaccio vom Bretonischen Wolfsbarsch 🌿🍷
Gurke | Ingwervinaigrette | Zitronenverveine
42

Prosciutto Iberico e Melone
Pata-Negra-Schinken | Melone | Pinienkerne
36

Mediterranes Avocado-Ceviche 🌿🍷
Ajo Blanco | Pfirsich | Geräuchertes Olivenöl
28 | 34

Gillardeau Austern No.2 🍷
Von der Atlantikküste Frankreichs
gratiniert oder natur
3 Stück 36 | 6 Stück 66

Kaviari Kaviar - Park Hotel Edition 🍷
Blinis | Crème fraîche | Eigelb | Schnittlauch
Kristal Kaviar – 30g 135 | 50g 195 | 100g 375
Beluga Kaviar – 50g 475

SALADS

Gartensalat 🌿🍷
Junge Blattsalate | Zitrus-Honigdressing
20 | 26

Park Hotel Caesar Salad 🍷
Romanosalat | Caesardressing | Sardisches Brot
32

“Green Goddess Salad” 🌿🍷
Grüne Salate | Avocado | Pistazie | Pecorino
30

Stracciatella di Burrata 🍷
Zebratomate | Ochsenherztomate | Basilikum
36

Wassermelonensalat 🌿🍷
Rucola | Oliven aus Cerignola | Yuzuperlen
28

PASTA

Tagliolini alla Chitarra Cacio Pepe 🍷
Crémige Cacio Pepe Sauce | Jakobsmuscheln
48 | vegetarisch 32

Orecchiette al Brokkoli 🌿🍷
Brokkoli | Cacioricotta-Käse | Brotwürfel
30 | 38

Fussilioni alla Crudaiola 🌿🍷
Stracciatella | Cherrytomaten-Sugo | Basilikum
30 | 38

GRILL

Appenzeller Maispouardenbrust (CH) 🍷
ca. 180g | 48

Black Angus Rindsentrecôte (US)
ca. 250g | 76

Schweizer Kalbskotelett (CH) 🍷
ca. 300g | 78

Rippchen vom Kräuterschwein (CH) 🍷
ca. 280g | 54

Wild gefangenes Zanderfilet (CH/NL) 🍷
ca. 150g | 68

Tristan Rock Lobster (ZA) 🍷
2 Stück | 74

Black Angus Rinderfilet (US)
ca. 180g | 84
Lady's Cut ca. 120g | 58

Wagyu aus Kagoshima (JP)
Filet pro 100g | 195
Entrecôte pro 100g | 135

CLASSICS

Handgeschnittenes Tatar vom Rind 🍷
Dijonnaise | Schnittlauch | Focaccia
36 | 54

Kalbsfiletmedaillons “Zürcher Art” 🍷
Morchel-Rahmsauce | Knusprige Rösti
48 | 76

Auberginen Parmigiana 🌿🍷
Parmesan | Basilikumöl | Geschmolzene Tomate
32 | 44

Park Hotel Club Sandwich
Poularde oder Halloumi oder Langustine
48 | 38 | 48

The Wagyu-Burger 🍷
BBQ Sauce | Baconjam | Brioche Bun | Cheddar
52

Wählen Sie crispy Rosmarin Fries oder einen kleinen Gartensalat als Beilage.

SIDE DISHES

Tomatensalat mit Pinienkernen 12 🌿
Grillgemüse mit Basilikumpesto 14 🍷
Grüner Spargel mit wildem Brokkoli 14 🌿
Sweet & Spicy Tempura Blumenkohl 14 🍷
Crispy Rosmarin Fries 12 🌿
Trüffel-Fries 18 🌿
Kartoffelpüree 12 🍷
Trüffel-Kartoffelpüree 18 🍷
Gedämpfter Basmatireis mit Limone 10 🌿

SALAD ADD ONS

Maispouarden-Tagliata „mediterran“ 24 🍷
Gebratene Rinderfiletspitzen 28
Tigerprawns mit Zitrone & Thymian 24 🌿
Vegetarische Köfte mit Joghurt 16 🌿
Gebratener Halloumi mit Oregano 16 🍷

GRILL ADD ONS

“Surf & Turf” | Rock Lobster 36 🍷
“Rossini” | Foie Gras und Trüffel 32
“Bordelaise” | Rindermarkknochen 28

SAUCES

Café de Paris, Sauce Béarnaise légère,
Beurre Blanc, Sauce Pepito, Feigenaioli
Kräuterbutter

vegetarisch 🍷
vegan 🌿
lokal 🍷
leicht 🍷
vegi. optional 🍷
vegan optional 🌿
nachhaltig 🌿



Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MWST



QR-Code für Allergenliste scannen