







**PUR.  
AUTHENTISCH.  
RAFFINIERT.**

Grillgenuss trifft japanische Raffinesse



# RAW BAR

## Kaviar vom Stör 🍷

Aus einem der traditionsreichsten Kaviarhäusern der Welt  
mit über 100-jähriger Familiengeschichte.  
«Altonaer Kaviar Importhaus»

Luftige Blinis | Crème Fraîche | Schnittlauch | Eigelbcrème

**Beluga 50g**  
**575**

**Oscietra «Park Hotel Private Selection» 30g**  
**105**

**Oscietra «Park Hotel Private Selection» 100g**  
**320**

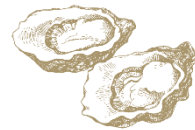
## Amuse Gueule 🍷

3 Blinis | Oscietra Kaviar | Crème Fraîche  
**45**

---

## Gillardeau Austern 🍷

Gillardeau Austern von der Atlantikküste Frankreichs  
man bezeichnet sie nicht umsonst  
als Königin der Austern.



mit Schnittlauchvinaigrette und Tabasco 🍷  
oder gratiniert mit aromatischer Kräuter-Hollandaise 🍷  
oder Ponzu und Katsuobushi 🍷  
**3 Stk. | 6 Stk.**  
**36 | 68**

---

## Chefs Favorite

### Rindermark und Gambero Rosso

Geröstetes Rindermark | Gambero Rosso Tatar | Zitrone | Focaccia  
Bitte geben sie uns 20 Minuten Zubereitungszeit.

**46**



## STARTER

### Stracciatella di Burrata 🍅🍷

Randen auf Holzkohle gegrillt | Nashi-Birne | Mikan | Focaccia  
38



### Caesar Salad 🍅

Knackige Romanasalatherzen | Japanese Caesar Dressing | Parmesan | Poularden-Karagee  
36

### Tataki vom Bio-Lachs 🍷

Warmer Misoespuma | Grapefruitsalat | Koriander | Togarashi  
42



### Tatar «Café de Paris» vom knochengereiften Rind 🍷

Handgeschnittenes Tatar mit unserer Signatur Café de Paris Butter gratiniert.  
Schnittlauch | Mixed Pickles | Brioche Parisienne  
46

Auf Wunsch gerne auch klassisch serviert.

## PASTA

### Hausgemachter Raviolo 🍅🍷

Grosser Spinat-Eigelbraviolo | Herbsttrüffel | Topinamburschaum | Pilze  
44

## SUPPEN

### Hokkaido-Kürbisschaumsuppe 🍂

Kokosmilch | Ingwer | Geröstete Chili-Kürbiskerne  
28

### Waldpilzessenz

Japanische Aromen | Wagyu-Gyoza | Eingelegte Pilze  
34

Optional ohne Wagyu-Gyoza 🍂🍷  
26

# GRILL

## Filet vom amerikanischen Black Angus Rind

Stammt von einer robusten, aus Schottland stammenden Rinderrasse und ist bekannt für seine feine Marmorierung, Zartheit und den intensiven Fleischgeschmack. Hormonfrei und in Weidehaltung aufgezogen.

140g | 68

## Entrecôte vom Schweizer Rind

Die handselektierten Rinderrücken werden bei Martigny ganz traditionell bis 10 Wochen am Knochen gereift und entwickeln dadurch eine ganz besondere Aromatik.

250g | 78

## Japanisches Wagyu A5+

Aufgewachsen in der Präfektur Kagoshima, im äussersten Süden Japans und bekannt für eine herausragende und gleichmässige Marmorierung des Fleisches – ein ganz besonderer Genuss.

Filet pro. 100g | 195

Entrecôte pro. 100g | 125



## Hirschkalbskotelette

Unser Hirsch stammt aus der freien Wildbahn Österreichs. Das edle Wildfleisch überzeugt durch sein feines Wildaroma und seine aussergewöhnlich zarte Konsistenz.

180g | 68



## Appenzeller Poulardenbrust - Label Rouge -

Die Hühner werden in kleinen Herden auf Appenzellern Bauernhöfen inmitten der Ribelmaiefelder aufgezogen. Diese dauert bis zu drei Mal so lange wie üblich.

220g | 46

## Zentralschweizer Kalbskotelette

Das Fleisch stammt von regional aufgewachsenen Kälbern aus Mutterkuhhaltung, was sich in der Qualität und Aromatik des gereiften Fleisches deutlich bemerkbar macht.

330g | 84

## Short Rib 48h Sous-vide gegart

Ein Cut aus dem Brustbereich der amerikanischen Black Angus Rinder. Von uns 48h bei 62 Grad gegart und ohne Knochen serviert. Hoch aromatisch und besonders zarte Textur.

150g | 74

# MAKE IT SPECIAL

«Bordelaise» mit geröstetem Rindermarkknochen.

26

«A la Rossini» mit gebratener Entenstopfleber und schwarzem Trüffel.

28

«Surf & Turf» mit Langustenschwanz.

32

**Darüber hinaus haben wir in unserem  
Fisch und Fleischwagen stets weitere Tagesempfehlungen.**

# SEAFOOD



## Tristan-Langustenschwänze 🌿🍷

Die Langustenschwänze zählen zu dem Besten, was der Atlantik zu bieten hat. Die Tiere werden mit Hummerreusen in Küstennähe der Insel "Tristan de Cunha" in etwa 150 Meter Tiefe gefangen.

2 Stk. 68



## Loup de Mer 🌿🍷

Unser Lieblingsschnitt bei Fisch. Wir braten den ganzen Fisch im Butterflüsschnitt auf der Haut knusprig an. Serviert mit Limette, Fleur de Sel und Kräutersalat.

220g | 58

# PUR NATUR

## Artischocke & Maitake 🌿🍷🌱

Maitake ist ein aromatisch-würziger Edelpilz mit feiner Umami-Note. Er wird in Asien auch für seine immunstärkenden Eigenschaften geschätzt.

Sautierter Spinat | Trüffel | Kräutersalat

48

# SIDES

|                                       |  |                                                        |
|---------------------------------------|--|--------------------------------------------------------|
| <b>Rotkohl</b>                        |  | Preiselberen   Ingwer 🌿🍷🌱                              |
| 12                                    |  |                                                        |
| <b>Handgemachte Pizockel</b>          |  | Eine schweizer Variante von Spätzli   Bündnerfleisch 🌱 |
| 12                                    |  |                                                        |
| <b>Blumenkohltempura</b>              |  | Yuzu-Kosho-Lack   Sesam   Limette 🌿                    |
| 14                                    |  |                                                        |
| <b>Knackiger Salat</b>                |  | Wahlweise mit Mikan-   French-   Italiendressing 🌿🍷🌱   |
| 10                                    |  |                                                        |
| <b>Wilder Brokkoli und Steinpilze</b> |  | Amalfi-Zitrone   Rauchmandel 🌿🍷🌱                       |
| 14                                    |  |                                                        |
| <b>Rustic Fries</b>                   |  | Knusprige Pommes Frites   Natur oder mit Trüffel 🌱     |
| 12/18                                 |  |                                                        |
| <b>Getrübelter Kartoffelespuma</b>    |  | «A la Robuchon»   Schnittlauch   Trüffel 🌿             |
| 14                                    |  |                                                        |

# SAUCES

|                               |  |                                                      |
|-------------------------------|--|------------------------------------------------------|
| <b>Morchelrahmsauce</b>       |  | Perfekt in kalten Wintertagen 🌿🌱                     |
| <b>Café de Paris</b>          |  | Würzig, aromatische Sauce 🌿                          |
| <b>Japanische Vinaigrette</b> |  | Frische Säure, passend zu kräftigen Fleischaromen 🌿🍷 |
| <b>Kräuterbutter</b>          |  | Der Allrounder für Grillaromen 🌿🌱                    |
| <b>Limonen Beurre Blanc</b>   |  | Traditionelle Sauce zu Fisch 🌿                       |

# DESSERT

## Cheesecake 🍌

Luftiger Cheesecakeschaum | Mandarinensorbet | Sanchopfeffer  
24

## Schokoladen Crèmeux 🍌

Madagaskar Couverture 54% | Pekannuss | Vanilleglace | Himbeere  
26

## Matcha-Pistazienmousse 🍌

Kokossorbet | Mango | Limone | Bananenchips  
26

---

## Affogato 🍌

Bourbon Vanilleglace | Espresso  
16

## Unsere Eissorten

Bourbon Vanille | Dunkle Schokolade | Karamell | Haselnuss  
Mandarinensorbet 🍌 | Erdbeersorbet 🍌 | Kokos-Limetten sorbet 🍌  
Pro Kugel 8

---

## Pralinen 🍌

Yuzu-Basilikum 36% | Passionsfrucht 54% | Kaffee 68%  
6 Stk  
24

---

## Schweizer Alpkäse 🍌🌐

Drei Sorten von Affineur Rolf Beeler | Zuger Kirschensenf | Kümmelcracker | Früchtebrot  
32



# LEGENDE



Vegan



Auf Nachfrage vegan möglich



Vegetarisch



Auf Nachfrage vegetarisch möglich



Ernährungsbewusste & Kalorienreduzierte Produkte



Lokale Speisen



Scannen Sie den QR-Code, um unser Allergiekarten-Menü zu sehen.



# HERKUNFT & DEKLARATION

**WIR FREUEN UNS  
VIELE UNSERER ERSTKLASSIGEN PRODUKTE  
AUS DER DIREKTEN UMGEBUNG  
BEZIEHEN ZU KÖNNEN.**

---

**Kalb:** Zentralschweiz (CH)  
**Lamm:** Schottland (SCO)  
**Schwein:** Spanien (ES)  
**Wild:** Österreich  
**Geflügel:** Alpstein Appenzell (CH)\_Frankreich (FRA)  
**Rind:** Zentralschweiz (CH)\_Kagoshima(JPN)\_USA (US)  
**Schalentiere:** Biarritz (FRA)\_Italien (I)\_Canada (CAN)  
**Krustentiere:** Südafrika (ZAF)  
**Fisch:** Pazifik\_Atlantik\_Mittelmeer\_Irland (IRL)  
**Eier:** Brigitte Zimmermann\_Vitznau (CH)  
**Käse:** Rolf Beeler\_Mellingen (CH)  
**Gemüse & Obst:** Salvador Garibay\_Weggis Reust AG\_Zürich (CH)  
**Kaviar:** Altonaer Kaviar Import\_Hamburg (CHN\_IT)  
**Milchprodukte:** Meierskappel\_Küssnacht am Rigi (CH)  
**Glace & Sorbets:** Giolito Mariano\_Comense (IT)

---

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MWST.  
Alle Gewichte sind als Rohgewichte aufgeführt.



