

Best Of sein

Sturgeon carpaccio on mashed potatoes
with sour cream and caviar

Quail risotto with fresh peas
raw marinated duck liver
and Cassis syrup

Cauliflower-Siphon
with bacon from Toggenburg
Egg yolk and crunchy bread

Black Cod on young onions
with peppersoncini and risling sauce

Veal ragout Zurich ART

Fresh cheese cream mango
passion fruit sorbet
Macadamia nut and meringue powder

CHF
Menu 190
without sturgeon 175

Best Of Vegi sein

Taglierini with lightly bound tomato fond
Basil and garlic oil

Marinated apples on celery salad
with limequats-confit
and Piment d' Esplette

Waxy soft egg
on creamy savoy cabbage with lentils
and red onions

Fried artichokes with borage cress
and algae Fleur de sel syrup

Carrot poached in olive oil
on spinach
with caramelized macadamia nuts

Orange-Fraîcheur
with sorbet

CHF
Menu 180
without taglierini 165

Best Of sein

Stör carpaccio auf Kartoffelstock
mit Sauerrahm und Kaviar

Wachtelrisotto mit frischen Erbsen
roh marinierter Entenleber
und Cassis-Sirup

Blumenkohl-Siphon
mit Toggenburger Speck
Eigelb und Knusperbrot

Black Cod im Glas
auf jungen Zwiebeln
mit Rieslingsauce und Peperoncini

Kalbsgeschnetzeltes Zürich-ART

Frischkäse-Creme mit Mango
Passionsfruchtsorbet
Macadamianuss und Meringuepulver

CHF
Menu 190
ohne Stör 175

Best Of Vegi sein

Taglierini
mit leicht gebundenem Tomatenfond
Basilikum und Knoblauchöl

Marinierte Äpfel auf Selleriesalat
mit Limequats-Confit
und Piment d'Esplette

Wachsweiches Ei
auf Rahmwirz mit Linsen
und roten Zwiebeln

Frittierte Artischocken
mit Borage-Kresse
und Algen Fleur de sel Sirup

In Olivenöl pochierte Karotte
auf Spinat
mit karamellisierten Macadamia Nüssen

Orangen-Fraîcheur
mit Sorbet

CHF
Menu 180
ohne Taglierini 165