

Vorspeisen

Starters

- Ochsenherztomaten-Salat**   20.00
Oxheart tomato salad
mit Vegotta, Roggenbrot, Schalotten und Wildkräuter
with vegotta, rye bread, shallots and wild herbs
- Alpen-Zander-Ceviche**   28.00
Alpine pikeperch ceviche
mit Gurke, Wassermelone,
Süßkartoffel, Amaranth und Dillblüten
*with cucumber, watermelon,
sweet potatoes, amaranth and dill blossoms*
- Melonen-Paprika-Gazpacho**  22.00
Melon bell pepper gazpacho
mit Chili und BBQ Swiss Shrimp
with chilli and BBQ Swiss shrimp
- Tatar vom OMOSO Jungrind** 32.00
Tartare of OMOSO young cattle
mit Wachtelei, Schnittlauch, Belper Knolle und Raps-Brioche
with quail's egg, chives, Belper Knolle and rape oil brioche
- Bachforelle** 25.00
River trout
mit Estragon-Hummus, Sellerie, Sommerbohnen und Tomatensud
with tarragon hummus, celery, summer beans and tomato stock
- Kopfsalatherzen**   18.00 / 28.00
Lettuce hearts
mit Granny Smith-Apfel, Zebra-Tomaten,
Himbeeren, Quinoa und Joghurt-Kräuter-Dressing
*with Granny Smith apple, zebra tomatoes,
raspberries, quinoa and yogurt herb dressing*

Fleisch

Meat

Black Angus Rindsfilet knochengereift 180g / 72.00


Black Angus beef fillet bone matured

mit Eierschwämmli, Peperoni-Lauchtarte und Kräuterbutter
with chanterelles, bell pepper leek tarte and herb butter

Grilliertes Swiss Beef Chuck Flap 52.00

Grilled Swiss beef chuck flap

mit Trüffel-Langos, Chinakohl, Sesam und Chimichurri
with truffle langos, Chinese cabbage, sesame and chimichurri

Grillierte Maispouardenbrust  48.00

Grilled corn poulard breast

mit Safran-Kartoffelcrème,
Karotten, Pfirsich und Sauerrahm
*with saffron potato cream,
carrots, peach and sour cream*

Fisch und Vegan

Fish and vegan

Karamellisiertes Swiss Alpine Lachsfilet 	46.00
<i>Caramelized Swiss Alpine salmon fillet</i> mit Miso, Fenchel und Kartoffel-Buttermilchsud <i>with miso, fennel and potato buttermilk stock</i>	
Valperca Eglifilet	48.00
<i>Valperca European perch fillet</i> mit Fregola Sarda, Kohlrabi, Chiasamen und Verjus-Velouté <i>with fregola sarda, kohlrabi, chia seeds and verjuice velouté</i>	
Zucchini-Burger  	35.00
<i>Zucchini burger</i> mit Frischkäse, Paprika-Chermoula und Koriander <i>with cream cheese, paprika chermoula and coriander</i>	
Waldstaudenroggen-Risotto  	35.00
<i>Perennial rye risotto</i> mit Steinpilzen, Piemonteser Haselnüsse und Sauerklee <i>with ceps, Piedmont hazelnuts and common wood sorrel</i>	

Klassiker

Classics

Tatar vom OMOSO Jungrind 42.00

Tartare of OMOSO young cattle

mit Wachtelei, Schnittlauch, Belper Knolle und Raps-Brioche

with quail's egg, chives, Belper Knolle and rape oil brioche

Zürcher Kalbsfiletgeschnetzeltes  50.00

Slice of veal fillet Zurich style

mit Rösti

with Rösti

Dessert und Käse

Dessert and cheese

HAUTE Herzkirsche 20.00
HAUTE heart cherry
mit Sauerampfer-Sorbet
with sorrel sherbet

Dinkel-Financier 18.00
Spelt financier
mit Stachelbeeren und Ricotta-Glacé
with gooseberries and ricotta ice cream

HAUTE Eiskaffee  15.00
HAUTE ice coffee

Jumi's Hart- und Weichkäse 19.00
Jumi's Swiss hard and soft cheese
mit mediterranem Salzweckerl
und geräuchertem Pfirsich-Chutney
with Mediterranean salt breadroll and smoked peach chutney

Glacé und Sorbet
Ice cream and sherbet
pro Kugel 6.00
per scoop

Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden
nach den hausgemachten Aromen.
Ask our service staff about the homemade flavors.