

„ZU BEGEISTERN, INSPIRIERENDE ERLEBNISSE ZU SCHAFFEN UND  
NATÜRLICH AUCH ZU ÜBERRASCHEN, DAS IST UNSERE HÖCHSTE PRIORITÄT.

UNSERE GÄSTE SCHENKEN UNS ETWAS SEHR WERTVOLLES: IHRE ZEIT.  
UNSERE AUFGABE UND UNSER VERGNÜGEN IST ES, IHNEN DAFÜR  
WUNDERBARE MOMENTE KULINARISCHER EXZELLENZ UND HERZLICHER  
GASTFREUNDSCHAFT ZU KREIEREN.“

MAX HERZOG

## PRE-DINNER DRINKS

---

### CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	10 CL	24
LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ VINTAGE 2013	10 CL	28
LOUIS ROEDERER BLANC DE BLANCS 2010	10 CL	32

### COCKTAILS

UNUSUAL NEGRONI		20
HENDRICK'S GIN   APEROL   LILLET BLANC		
KITTY HIGHBALL		20
ROT WEIN   INGWER SIRUP   LIMETTE   INGWER BEER		

## KAVIAR

---

ROYAL BELGIAN OSIETRA KAVIAR	30 G	182	50 G	288
ROYAL BELGIAN BELUGA KAVIAR	30 G	305	50 G	498

BLINI | PELLKARTOFFELN | TOAST | EI | SCHALOTTE | SCHNITTLAUCH | ZITRONE | SAUERRAHM

## AUSTERN

---

BELON			PRO STÜCK	12
GILLARDEAU FINE DE CLAIRES			PRO STÜCK	10
PUMPERNICKEL   CHEDDAR   SCHALOTTENESSIG   ZITRONE   TABASCO				

## TRÜFFEL

---

WEISSER ALBA			PRO GRAMM	16
SCHWARZER PÉRIGORD			PRO GRAMM	10

## VORSPEISEN

---

GEMÜSEGARTEN ROMANOFF SCHWEIZER QUINOA   MANDEL   KERBELCREME   ARGANÖL				28
ZUSAMMENSPIEL VOM KÜRBIS ZIEGENKÄSE   HASELNUSS   BUTTERMILCH				31
SCHWEIZER SAIBLING & OSIETRA KAVIAR RANDE   RETTICH   SAUERRAHM				35
GERÄUCHERTER LACHS MEERRETTICH   BIRNE   KAPER   DILL				38
PEDUZZI KALBSTATAR SELLERIE   EIGELB   SCHALOTTE   GRANNY SMITH   PÉRIGORD TRÜFFEL				39

KAVIAR: BELGIEN / ITALIEN  
AUSTERN: FRANKREICH  
TRÜFFEL: ITALIEN / FRANKREICH  
LACHS: NORWEGEN / SCHOTTLAND

## ZWISCHENGERICHTE UND SUPPEN

---

DOPPELTE KRAFTBRÜHE VOM SCHWEIZER RIND KALBSSCHWANZRAVIOLI   BUCHENRASLINGE   MARKBEIN	26
HUMMERBISQUE HUMMER   STABMUSCHEL   MEERESSPARGEL   ZITRONE	49
FREILANDEI SPINAT   PETERSILIENWURZEL   WEISSER ALBA TRÜFFEL	36
FONDUE RAVIOLI GRUYÈRE   SAUBOHNE   PERLZWIEBELN   ESSIGGURKE	41
SPAGHETTI ROMANOFF 30 G SIBIRISCHER KAVIAR   ZITRONE   RAHM	98

## VEGETARISCH & FISCH

---

GERÖSTETER BLUMENKOHL SESAM   JOGURT   MOLKE   MAULBEERVINAIGRETTE	38
WINTERBROCCOLI & SCHWARZWURZEL ARTISCHOCKEN   MACADAMIA   KRÄUTEREMULSION   PÉRIGORD TRÜFFEL	42
SCHWEIZER FORELLE KOHLRABI   STEINPILZ   ALBULA KARTOFFEL   PFIRSICH	54
STEINBUTTFILET BLUMENKOHL   BOTTARGA   SENFEMULSION   YUZU	66

## FLEISCH

---

ENTENBRUST AUS DEM APPENZELL BUTTERNUSSKÜRBIS   BROCCOLI   FEIGENSAUCE	56
PEDUZZI LAMM AUS SAVOGNIN CORN DE CATTE   BOHNE   SALZZITRONE   SCHALOTTE	68
HATECKE RINDSDUO AUBERGINE   ARTISCHOCKE   SHIITAKE   MARKBEIN   PÉRIGORD TRÜFFEL	71

KALB, RIND, LAMM: SCHWEIZ  
GEFLÜGEL: SCHWEIZ  
STEINBUTT: WELTWEITES MSC LABEL / FRANKREICH  
REH: SCHWEIZ / ÖSTERREICH

## FÜR ZWEI

---

RINDERFILET WELLINGTON ODER CHATEAUBRIAND	188
SCHWEIZER PREMIUM POULARDE IM SALZTEIG, IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT	124
REHRÜCKEN	154
TAGESFISCH NACH ANGEBOT	AUF ANFRAGE

SELBSTVERSTÄNDLICH SIND DIE BEILAGEN BEI UNSEREN GERICHTEN FÜR ZWEI IM PREIS INBEGRIFFEN.

## KÄSEAUSWAHL

---

SELEKTION VOM SCHWEIZER KÄSE DÖRROBST   CHUTNEY   FEIGENSENF   FRÜCHTEBROT	22
---	----

## DESSERT

---

FELCHLIN SCHOKOLADE MANDEL   ARVENHOLZ   TANNSCHLÖSSLIHONIG	21
WINTERLICHER TRAUM BIRNE   APFEL   KARAMELL	19
EXOTIK VEGAN MANGO   PASSIONSFRUCHT   KOKOSNUSS	19
SOUFFLÉ FÜR ZWEI SCHOKOLADE   VANILLE   GRAND MARNIER	48

KALB, RIND, LAMM: SCHWEIZ  
GEFLÜGEL: SCHWEIZ  
STEINBUTT: WELTWEITES MSC LABEL / FRANKREICH  
REH: SCHWEIZ / ÖSTERREICH



MOVING MOUNTAINS GERICHTE WERDEN NACH DEN FOLGENDEN PRINZIPIEN HERGESTELLT, UM GESUNDHEIT UND IMMUNITÄT ZU FÖRDERN.

1. AUS DER NATUR: VOLLWERTIGE, FRISCHE UND JAHRESZEITENGERECHTE LEBENSMITTEL MIT HOHER NÄHRSTOFFDICHTEN, INSPIRIERT VON DEN SCHWEIZER BERGEN.

WIR LEBEN IM EINKLANG MIT DER NATUR, DIE UNS UMGIBT, UND BRINGEN IHRE SCHÄTZE IN FRISCHER, REINER UND OPTIMAL ZUBEREITETER FORM MIT HOHEM NÄHRWERT AUF IHREN TELLER. ACHTEN SIE BESONDERS AUF NATÜRLICHE PRODUKTE MIT HEILWIRKUNG, ESSBARE WILDPFLANZEN UND FRISCHE ZUTATEN DER SAISON AUS DER LOKALEN UMGEBUNG.

2. NACH DEM STAND DER WISSENSCHAFT: WIR BESCHÄFTIGEN UNS MIT DEN JÜNGSTEN ERKENNTNISSEN DER ERNÄHRUNGSFORSCHUNG.

DIE AKTUELLEN WISSENSCHAFTLICHEN ERKENNTNISSE ZUM MIKROBIOM UND IMMUN-RESILIENZ LASSEN WIR IN UNSERE WAHL DER ZUTATEN UND DIE ZUBEREITUNG DER GERICHTE EINFLIESSEN. DIE PRODUKTE SIND REIN PFLANZLICH, ENTHALTEN VOLLWERTIGEN ZUCKER (WIE ETWA SIRUP VON EINHEIMISCHEN BAUMARTEN) UND VOLLWERTIGES GETREIDE ANSTELLE VON RAFFINIERTEM ZUCKER UND WEISSEMEHL – SOMIT IST JEDER BISSEN EINE WOHLTAT FÜR IHRE GESUNDHEIT.

3. NÄHRSTOFFDICHTEN: KOCHKUNST AUF PFLANZENBASIS.

UNSERE ERNÄHRUNGSGRUNDSÄTZE SCHENKEN OBST UND GEMÜSE EINEN EHRENPLATZ IN UNSEREM SPEISEPLAN; DIE BASIS ALL UNSERER GERICHTE IST REIN PFLANZLICH. DIESE KANN DANN AUF ANFRAGE DURCH UNSERE EMPFEHLUNGEN AN WILD, FLEISCH, FISCH UND KÄSE ERGÄNZT WERDEN.

4. GAUMENFREUDE: GESCHMACK UND AROMEN DIKTIEREN JEDE WAHL UND GARANTIEREN DIE BELIEBTHEIT UNSERES ANSATZES.

ES WIRD OFT IRRTÜMLICH ANGENOMMEN, DASS ESSEN ENTWEDER EIN GENUSS ODER GESUND IST. UM GENUSS UND GESUNDHEIT ZUGLEICH ZU BIETEN, MUSS ESSEN GUT SCHMECKEN UND VON HOHEM NÄHRWERT SEIN.