

KARIM SCHUMANN'S EMPFEHLUNGSMENU
KARIM SCHUMANN'S RECOMMENDED MENU

CEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL

mit Hokkaidokürbis, knuspriger Quinoa, gegrillte Birne und Kopfsalat

CEVICHE OF SCALLOP

with Hokkaido pumpkin, crunchy quinoa, grilled pear and lettuce

TATAR VOM KALBSRÜCKEN

mit Hokkaidokürbis, Balsamico-Linsensalat und getrüffelter Eigelb-Speckcreme

TARTAR OF VEAL SADDLE

with Hokkaido pumpkin, balsamico and lentil salad, truffled egg yolk and bacon cream

SCHAUMSUPPE VOM MUSKATKÜRBIS UND CURRY

mit gezupfter Schweineschulter und Korianderemulsion

FOAM SOUP OF MUSCAT PUMPKIN AND CURRY

With shoulder of pork and coriander emulsion

GEFLÄMMTES CARPACCIO VOM WOLFSBARSCH

mit einem Kartoffel-Butternussragout, Gewürzkernen und Kapern-Zitronennage

FLAMBÉD SEA BASS CARPACCIO

with a potato and butter nut ragout, seasoned seeds and a sauce of capers and lemon

DRY AGED ENTRECÔTE VON ENNETBÜRGEN

mit einem Rösti vom Spaghettikürbis, Spinat und Steinpilzen

DRY AGED BEEF ENTRECOTE FROM ENNETBÜRGEN

with roesti made of the Spaghetti squash, spinach and porcini

KÜRBISKERNÖL-GLACE

mit Zwetschgen, Haselnuss und geröstetem Brioche

PUMPKINSEED ICE CREAM

with prunes, hazelnut and roasted brioche

3-Gang Menu	CHF 90
4-Gang Menu	CHF 105
5-Gang Menu	CHF 125
6-Gang Menu	CHF 155

VORSPEISEN – STARTERS CHF

KLEINE SUSHI SASHIMI DEGUSTATIONS-PLATTE (ANGEBOT DES TAGES) 28
2 Nigiris, 2 Maki, 2 California Rolls, 1 Sashimi

SMALL SUSHI SASHIMI PLATTER (DAILY OFFER)
2 Nigiris, 2 Maki, 2 California Rolls, 1 Sashimi

GROSSE SUSHI SASHIMI DEGUSTATIONS PLATTE (ANGEBOT DES TAGES) 55
4 Nigiris, 4 Maki, 4 California Rolls, 1 Sashimi, 4 Te maki

LARGE SUSHI SASHIMI PLATTER (DAILY OFFER)
4 Nigiris, 4 Maki, 4 California Rolls, 1 Sashimi, 4 Te maki

KNACKIGER GARTENSALAT 16
mit eingelegten Kirschtomaten, Radieschen und Sommergemüse
wahlweise mit einem Thymian-Joghurdressing, 1000 Island Dressing oder Essig und Öl

GARDEN SALAD
with pickled cherry tomatoes, radish and summer vegetables
optional with a thyme-yoghurt dressing, 1000 Island dressing or oil and vinegar

TATAR VON DER NIEDWILER FORELLE 22 **V**
mit Tomate, Holunderblüten, Rettich und Lardo

TARTAR OF NIEDWILER TROUT **V**
with tomatoes, elderflower, radish and lardo

CEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL 24
mit Hokkaidokürbis, knusprigem Quinoa, gegrillter Birne und Kopfsalat

CEVICHE OF SCALLOP
with Hokkaido pumpkin, crunchy quinoa, grilled pear and lettuce

TATAR VOM KALBSRÜCKEN 25
mit Hokkaidokürbis, Balsamico-Linsensalat und getrüffelter Eigelb-Speckcreme

TARTAR OF VEAL SADDLE
with Hokkaido pumpkin, balsamico and lentil salad, truffled egg yolk and bacon cream

SUPPEN – SOUPS

KALTSCHALE VON DER CANTALOUPE MELONE 22 **V**
mit einem gebratenen Kaisergranat, Zitronenmelisse und Quinoa

COLD SOUP OF CANTALOUPE MELON **V**
with a roasted langoustine, lemon balm and quinoa

SCHAUMSUPPE VOM MUSKATKÜRBIS UND CURRY 19
mit gezupfter Schweineschulter und Korianderemulsion

FOAM SOUP OF MUSCAT PUMPKIN AND CURRY
with shoulder of pork and coriander emulsion

ZWISCHENGERICHTE – SNACKS CHF

ZARTE RICOTTA-SALBEI-RAVIOLI 25

mit Pinienkern-Streusel, Frühlingslauch, Austernseitlingen und Sbrinzschaum

DELICATE RICOTTA-SAGE RAVIOLI

with pine nuts crumble, spring leek, oyster mushroom and Sbrinz foam

IN NUSSBUTTER CONFIERTES FELCHENFILET 28

mit einer verkohlten Kartoffel, hausgemachtem Kombucha, Eisbergsalat und Sauce Tartar

WHITEFISH FILET CONFITED IN NUTBUTTER

with a carbonized potato, homemade kombucha, iceberg lettuce and sauce tartar

AUS DEM WASSER UND VOM LAND
OUT OF THE WATER AND FROM THE LAND

GROSSE SUSHI SASHIMI DEGUSTATIONS PLATTE (ANGEBOT DES TAGES) 55

4 Nigiris, 4 Maki, 4 California Rolls, 1 Sashimi, 4 Te maki

LARGE SUSHI SASHIMI PLATTER (DAILY OFFER)

4 Nigiris, 4 Maki, 4 California Rolls, 1 Sashimi, 4 Te maki

GEFLÄMMTES CARPACCIO VOM WOLFSBARSCH 49

mit einem Kartoffel-Butternussragout, Gewürzkernen und Kapern-Zitronennage

FLAMBÉD SEA BASS CARPACCIO

with a potato and butter nut ragout, seasoned seeds and a sauce of capers and lemon

KURZ GEGRILLTES VOM THUNFISCH MITTELSTÜCK 48

mit gegrilltem Koriander-Brokkoli, Nishikireis und Kokos-Limettensud

BRIEFLY GRILLED TUNA CENTER CUT

with grilled coriander-broccoli, nishiki rice and coconut-lime sauce

DRY AGED ENTRECÔTE VON ENNETBÜRGEN 57

mit einem Rösti vom Spaghettikürbis, Spinat und Steinpilzen

DRY AGED BEEF ENTRECOTE FROM ENNETBÜRGEN

with roesti made of the Spaghetti squash, spinach and porcini

GEBRATENE SEEZUNGENFILETS 52

mit Zucchetti, Eigelb, Croûtons und Sommertrüffel

ROASTED SOLE FILETS

with zucchini, egg yolk, croutons and summer truffle

BEILAGEN ZUR AUSWAHL

CHF

SIDE DISHES TO CHOOSE FROM

Ligurischer Grillgemüsespiess – skewer of Ligurian grilled vegetables

7

Riso Venere-Risotto – Riso Venere risotto

7

Sens French Fries

7

Fischherkunft

Süsswasserfische aus Schweizer Gewässern

Salzwasserfische aus internationalen Gewässern

Fleischherkunft

Rindfleisch: Schweiz, Irland

Schweinefleisch: Schweiz

Lamm: Schweiz, Schottland

Kalbsfleisch: Schweiz

Geflügel: Schweiz, Frankreich

Kaninchen: Schweiz

SÜSSES UND SALZIGES – SWEETS AND SALTY

CHF

KÜRBISKERNÖL-GLACE

19

mit Zwetschgen, Haselnuss und geröstetem Brioche
PUMPKINSEED ICE CREAM
with prunes, hazelnut and roasted brioche

DUETT VON DER GURKE UND JOGHURT

18

mit Limette, Haldi Gin und grünem Apfel
DUO OF CUCUMBER AND YOGHURT
with lime, Haldi Gin and green apple

ERDBEERFELD

19

Komposition von der Felchlin Schokolade, Erdbeeren und Gänseblümchen
STRAWBERRY FIELD
composition of Felchlin chocolate, strawberries and daisies

MARINIRTER ZIEGENKÄSE IM FILOTEIG GEBACKEN

19

mit Schnittlauch und Olivenvinaigrette
MARINATED GOAT CHEESE BAKED IN FILO PASTRY
with chive and olive vinaigrette

KÄSEAUSWAHL VOM AFFINEUR ROLF BEELER

24

mit Früchtebrot, Chutney und Gewürz-Baumnüssen
CHEESE SELECTION FROM AFFINEUR ROLF BEELER
with fruit bread, chutney and spice-walnuts