

KARIM SCHUMANN'S EMPFEHLUNGSMENU

KARIM SCHUMANN'S RECOMMENDED MENU

TATAR VOM FISCHER ZIMMERMANN'S RÄUCHERFORELLE V

mit einer Schnittlauch Crème Fraîche, Buchweizen und Kohlrabi

TARTAR FROM FISHER ZIMMERMANN'S SMOKED TROUT V

with a chive crème fraiche, buckwheat and kohlrabi

oder/ or

CARPACCIO VOM KALBSKOPFBÄCKLI V

mit einer Gartenkräutercreme, Linsen, Sommertrüffel und mariniertem grünem Spargel

CARPACCIO FROM VEALCHOPS CHEEK V

with a herbal garden cream, lentils, summer truffles and marinated green asparagus

KALTSCHALE VON DER CHARANTAIS MELONE UND RANDE V

mit einem Tunfischtatar und Quinoa

COLD SOUP FROM THE CHARANTAIS MELON AND BEETROOT V

with a tuna tartar and quinoa

GRILLIERTER SCHWANZ UND FUMET VOM KAISERGRANAT V

mit einem Auberginen Gnocchi, gefüllter Zucchettiblüte und Thymian

ROASTED TAIL AND FUMET FROM THE NORWAY LOBSTER V

with eggplant gnocchi, filled zucchini flower and thyme

ROSA GRILLIERTER DRY AGED RINDSTAFELSPITZ V

mit einer BBQ-Sauce, Kräuterbaquette, Weisskabis und Mais

PINK ROASTED DRY AGED BEEF FILET V

with a BBQ sauce, herbal baguette, white cabbage and sweetcorn

KOMPOSITION VON ERDBEEREN

mit Felchlin's Edelweiss Schokolade und Joghurt

COMPOSITION OF STRAWBERRIES

with Felchlin's edelweiss chocolate and yoghurt

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

VORSPEISEN – STARTERS

<p>KLEINE SUSHI SASHIMI DEGUSTATIONS-PLATTE (ANGEBOT DES TAGES) zwei Nigiris, zwei Maki, zwei California Rolls, ein Sashimi</p> <p>SMALL SUSHI SASHIMI PLATTER (DAILY OFFER) two Nigiris, two Maki, two California Rolls, one Sashimi</p>	<p>28</p>
<p>GROSSE SUSHI SASHIMI DEGUSTATIONS PLATTE (ANGEBOT DES TAGES) vier Nigiris, vier Maki, vier California Rolls, ein Sashimi, vier Te maki</p> <p>LARGE SUSHI SASHIMI PLATTER (DAILY OFFER) four Nigiris, four Maki, four California Rolls, one Sashimi, four Te maki</p>	<p>55</p>
<p>SAISONALER BLATTSALAT mit Gartenkräutern, Avocadospalten und Granatapfelkerne wahlweise mit einem Joghurt-Limettendressing, Parmesan-Knoblauchdressing oder Essig und Öl</p> <p>SEASONAL LEAF SALAD with garden herbs, avocado slices and cranberry seeds optional with a yoghurt-lime dressing, parmesan-garlic dressing or oil and vinegar</p>	<p>18</p>
<p>TATAR VOM FISCHER ZIMMERMANN'S RÄUCHERFORELLE V mit einer Schnittlauch Crème Fraîche, Buchweizen und Kohlrabi</p> <p>TARTAR FROM FISHER ZIMMERMANN'S SMOKED TROUT V with a chive crème fraiche, buckwheat and kohlrabi</p>	<p>25</p>
<p>CARPACCIO VOM KALBSKOPFBÄCKLI V mit einer Gartenkräutercreme, Linsen, Sommertrüffel und mariniertem grünem Spargel</p> <p>CARPACCIO FROM VEALCHOPS CHEEK V with herbal garden cream, lentils, summer truffles and marinated green asparagus</p>	<p>26</p>
<p>GEBEIZTE SCHEIBEN VOM KINGFISCH V mit Ginger-Ale-Sojasud, Gartengurke und Koriander</p> <p>SHORTLY ROASTED SLICES OF KINGFISH V with brew of ginger ale and soy, garden cucumber and coriander</p>	<p>25</p>

SUPPEN – SOUPS

VELOUTÉ VON RADIESSCHEN V 21
mit einem Kalbsfleisch-Cannelloni

VELOUTÉ FROM THE RADISH V
with veal meat cannelloni

KALTSCHALE VON DER CHARANTAIS MELONE UND RANDE V 22
mit einem Tunfischtartar und Quinoa

COLD SOUP FROM THE CHARANTAIS MELON AND BEETROOT V
with a tuna tartar and quinoa

ZWISCHENGERICHTE – SNACKS

SALAT VON UNSERER KICHERERBSENKRESSE V 26/38
mit einer Humus Crème, Gewürzhähnchen, Pfirsich und Salzzitronen-Vinaigrette

SALAD FROM OUR CHICKPEA CRESS V
with a hummus cream, spicy chicken, peach and salt lemon vinaigrette

GRILLIERTER SCHWANZ UND FUMET VOM KAISERGRANAT V 28/45
mit einem Auberginen Gnocchi, gefüllte Zucchettiblüte und Thymian

ROASTED TAIL AND FUMET FROM THE NORWAY LOBSTER V
with eggplant gnocchi, filled zucchini flower and thyme

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

GROSSE SUSHI SASHIMI DEGUSTATIONS PLATTE (ANGEBOT DES TAGES) vier Nigris, vier Maki, vier California Rolls, ein Sashimi, vier Te maki	55
LARGE SUSHI SASHIMI PLATTER (DAILY OFFER) four Nigris, four Maki, four California Rolls, one Sashimi, four Te maki	
TRANCHE UND KROKETTE VOM KABELJAU V mit Bouillabaisésud, Sepia Spaghetti und Fenchelconfit	48
SLICE AND CROQUETTE FROM THE CODFISH V with bouillabaisse brew, sepia spaghettis and fennel confit	
ROSA GRILLIERTER DRY AGED RINDSTAFELSPITZ V mit einer BBQ-Sauce, Kräuterbaquette, Weisskabis und Mais	55
PINK ROASTED DRY AGED BEEF FILET V with a BBQ sauce, herbal baguette, white cabbage and sweetcorn	
POCHIERTER SAIBLING V mit einer Holunderblüten-Buttersauce, grilliertem Babylattich und bunten Rüebli	45
POACHED CHAR V with an elderflower-butter sauce, grilled baby lettuce and colorful carrots	
ROULADE VON DER SEEZUNGE V mit einem weichem Eigelb, Sommertrüffel, Spinat und Sauce Hollandaise Espuma	54
ROULADE FROM THE SOLE V with a soft egg yolk, summer truffles, spinach and sauce hollandaise espuma	
BEILAGEN ZUR AUSWAHL	
SIDE DISHES TO CHOOSE FROM	
Mediterraner Grillgemüsespiess – Mediterranean grilled vegetable skewer	7
Riso Venere Risotto – Riso Venere risotto	7
Sens French Fries	7

Fischherkunft

Süsswasserfische aus Schweizer Gewässern

Salzwasserfische aus internationalen Gewässern

Fleischherkunft

Rindfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Lamm: Schweiz

Kalbsfleisch: Schweiz

Geflügel: Schweiz

Kaninchen: Schweiz

SÜSSES UND SALZIGES - SWEET AND SALTY

KOMPOSITION VON ERDBEEREN Felchlin's Edelweiss Schokolade und Joghurt	18
COMPOSITION OF STRAWBERRIES Felchlin's edelweiss chocolate and yoghurt	
GLASIERTE KIRSCHEN mit Vanillemousse, Mandel-Rührkuchen, Streusel und Kirschsorbet	20
GLAZED CHERRIES with vanilla mousse, almond cake, crumble and cherry sorbet	
VARIATION VON HAUSGEMACHTEN SORBETS (3 Sorten) Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Gurke, Banane, Passionsfrucht	16
VARIATION OF HOMEMADE SORBETS (3 varieties) Strawberry, raspberrry, rhubarb, cucumber, banana, passion fruit	
DALLENWILER WYMUTSCHLI mit einer Rotwein-Buttersauce, Birnen-Kräutersalat und Fruchtbrot	19
DALLENWILER WINE CHEESE with a red wine-butter sauce, pear-herbs salad and fruit bread	

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen.

Information about ingredients in our meals, which can cause allergies or intolerances you will receive from our staff.

Alle Preise in CHF inklusive 8% Mehrwertsteuer

All prices in CHF inclusive of 8% VAT