

## KARIM SCHUMANN'S EMPFEHLUNGSMENU

### KARIM SCHUMANN'S RECOMMENDED MENU

TATAR VON 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 Thunfischtatar 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, Kräuterbaguette, 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)<br/>zwei Nigiris, zwei Maki, zwei California Rolls, ein Sashimi</p>   | 28 |
| <p>SMALL SUSHI SASHIMI PLATTER (DAILY OFFER)<br/>two Nigiris, two Maki, two California Rolls, one Sashimi</p>   |    |
| <p>GROSSE SUSHI SASHIMI DEGUSTATIONS PLATTE (ANGEBOT DES TAGES)<br/>vier Nigiris, vier Maki, vier California Rolls, ein Sashimi, vier Te maki</p>                                       | 55 |
| <p>LARGE SUSHI SASHIMI PLATTER (DAILY OFFER)<br/>four Nigiris, four Maki, four California Rolls, one Sashimi, four Te maki</p>  |    |
| <p>SAISONALER BLATTSALAT<br/>mit Gartenkräutern, Avocadospalten und Granatapfelkerne<br/>wahlweise mit einem Joghurt-Limettendressing, Parmesan-Knoblauchdressing oder Essig und Öl</p> | 18 |
| <p>SEASONAL LEAF SALAD<br/>with garden herbs, avocado slices and cranberry seeds<br/>optional with a yoghurt-lime dressing, parmesan-garlic dressing or oil and vinegar</p>             |    |
| <p>TATAR VOM FISCHER ZIMMERMANN'S RÄUCHERFORELLE ✓<br/>mit einer Schnittlauch Crème Fraîche, Buchweizen und Kohlrabi</p>  | 25 |
| <p>TARTAR FROM FISHER ZIMMERMANN'S SMOKED TROUT ✓<br/>with a chive crème fraiche, buckwheat and kohlrabi</p>  |    |
| <p>CARPACCIO VOM KALBSKOPFBÄCKLI ✓<br/>mit einer Gartenkräutercreme, Linsen, Sommertrüffel und mariniertem grünem Spargel</p>   | 26 |
| <p>CARPACCIO FROM VEALCHOPS CHEEK ✓<br/>with herbal garden cream, lentils, summer truffles and marinated green asparagus</p>  |    |
| <p>VARIATION VON DER JAKOBSMUSCHEL ✓<br/>mit Sellerie und Trüffel</p>   | 25 |
| <p>VARIATION OF SCALLOP ✓<br/>with celeriac and truffles</p>  |    |

## SUPPEN – SOUPS

KALTES DUETT VON GURKE UND KORIANDER AUS DEM SENS GARTEN V 21  
mit Kingfish-Sashimi und Sushireis

COLD DUET OF CUCUMBER AND CORIANDER FROM THE SENS GARDEN V  
with kingfish sashimi and sushi rice

KALTSCHALE VON DER CHARANTAIS MELONE UND RANDE V 22  
mit einem Thunfischtatar 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)<br>vier Nigris, vier Maki, vier California Rolls, ein Sashimi, vier Te maki | 55 |
| LARGE SUSHI SASHIMI PLATTER (DAILY OFFER)<br>four Nigris, four Maki, four California Rolls, one Sashimi, four Te maki                    |    |
| TRANCHE UND KROKETTE VOM KABELJAU V<br>mit Bouillabaisse, Sepia Spaghetti und Fenchelconfit  | 48 |
| SLICE AND CROQUETTE FROM THE CODFISH V<br>with bouillabaisse brew, sepia spaghettis and fennel confit                                    |    |
| ROSA GRILLIERTER DRY AGED RINDSTAFELSPITZ V<br>mit einer BBQ-Sauce, Kräuterbaquette, Weisskabis und Mais                                 | 55 |
| PINK ROASTED DRY AGED BEEF FILET V<br>with a BBQ sauce, herbal baguette, white cabbage and sweetcorn                                     |    |
| POCHIERTER SAIBLING V<br>mit einer Holunderblüten-Buttersauce, grilliertem Babylattich und bunten Rüeblis                                | 45 |
| POACHED CHAR V<br>with an elderflower-butter sauce, grilled baby lettuce and colorful carrots  |    |
| ROULADE VON DER SEEZUNGE V<br>mit einem weichem Eigelb, Sommertrüffel, Spinat und Sauce Hollandaise Espuma                               | 54 |
| ROULADE FROM THE SOLE V<br>with a soft egg yolk, summer truffles, spinach and sauce hollandaise espuma                                   |    |
| <b>BEILAGEN ZUR AUSWAHL</b>  |    |
| 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<br>Felchlin's Edelweiss Schokolade und Joghurt  | 18 |
| COMPOSITION OF STRAWBERRIES<br>Felchlin's edelweiss chocolate and yoghurt                                       |    |
| GLASIERTE KIRSCHEN<br>mit Vanillemousse, Mandel-Rührkuchen, Streusel und Kirschsorbet                           | 20 |
| GLAZED CHERRIES<br>with vanilla mousse, almond cake, crumble and cherry sorbet                                  |    |
| VARIATION VON HAUSGEMACHTEN SORBETS (3 Sorten)<br>Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Gurke, Banane, Passionsfrucht    | 16 |
| VARIATION OF HOMEMADE SORBETS (3 varieties)<br>Strawberry, raspberrry, rhubarb, cucumber, banana, passion fruit |    |
| DALLENWILER WYMUTSCHLI<br>mit einer Rotwein-Buttersauce, Birnen-Kräutersalat und Früchtebrot                    | 19 |
| DALLENWILER WINE CHEESE<br>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