

**KARIM SCHUMANN'S EMPFEHLUNGSMENU**  
KARIM SCHUMANN'S RECOMMENDED MENU

TÖRTCHEN VOM GEBEIZTEM SAIBLING V  
mit Sauerrahm, Pumpernickel und Kohlrabi

TARTLET OF SOAKED CHAR V  
with sour cream, pumpernickel and kohlrabi

oder/ or

GEZUPFTER PERLUHN SALAT V  
mit asiatischen Aromen, Gemüse und Sesam

PLUCKED GUINEA FOWL V  
with asiatic flavours, vegetables and sesame

\*\*\*

FEINE STREIFEN VOM ROHEN TUNA V  
mit Avocado, Radieschen, Sushireis und Soja-Ingwersud

THIN SLICES OF RAW TUNA V  
with avocado, radishes, sushi rice and soja ginger brew

\*\*\*

GRILLIERTER SCHWANZ UND FUMET VOM KAISERGRANAT V  
mit einer cremigen Limonenpolenta und Garten Brokkoli

ROASTED TAIL AND FUMET FROM THE NORWAY LOBSTER V  
with creamy lime polenta and garden broccoli

\*\*\*

BOEUFF STROGANOFF V  
mit Wildreis, Zwiebelconfit, Peperoni und Rande

BOEUFF STROGANOFF V  
with wild rice, onion confit, chili and beetroot

\*\*\*

ZWETSCHGENKUCHEN  
mit Kompott-Mascarpone-Vanillecreme und Ingwerstreusel

PLUM CAKE  
with cream of compote, mascarpone and vanilla with ginger crumbles

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, gepickelter Zucchini und Granatapfelkerne wahlweise mit einem Joghurt-Limettendressing, Parmesan-Knoblauchdressing oder Essig und Öl</p> <p>SEASONAL LEAF SALAD with garden herbs, pickled zucchini and cranberry seeds optional with a yoghurt-lime dressing, parmesan-garlic dressing or oil and vinegar</p>	<p>18</p>
<p>TÖRTCHEN VOM GEIBEIZTEM SAIBLING <b>V</b> mit Sauerrahm, Pumpernickel und Kohlrabi</p> <p>TARTLET OF SOAKED CHAR <b>V</b> with sour cream, pumpernickel and kohlrabi</p>	<p>25</p>
<p>GEZUPFTER PERLUHN SALAT <b>V</b> mit asiatischen Aromen, Gemüse und Sesam</p> <p>PLUCKED GUINEA FOWL <b>V</b> with asiatic flavours, vegetables and sesame</p>	<p>26</p>
<p>FEINE STREIFEN VOM ROHEN TUNA <b>V</b> mit Avocado, Radieschen, Sushireis und Soja-Ingwersud</p> <p>THIN SLICES OF RAW TUNA <b>V</b> with avocado, radishes, sushi rice and soja ginger brew</p>	<p>26</p>

## SUPPEN – SOUPS

SCHAUMSUPPE VOM GARTENLAUCH V 21

mit Schweinebrust und Apfel

FOAM SOUP OF GARDEN LEEK V

with pork chest and apple

DASHI V 22

mit gezupften Kabeljau, Glasnudel und einem Onsenei

DASHI V

with plucked codfish, glass noodles and onsenei

## ZWISCHENGERICHTE – SNACKS

BRIOCHE-SPECKKNÖDEL V 24/36

mit Rahmpfifferlingen, eingelegten Perlzwiebeln und Johannisbeeren

DUMPLINGS OF BRIOCHE AND BACON V

with creamy chanterelles, pickled pearl onions and currants

GRILLIERTER SCHWANZ UND FUMET VOM KAISERGRANAT V 28/45

mit cremiger Limonenpolenta und Gartennbrokkoli

ROASTED TAIL AND FUMET FROM THE NORWAY LOBSTER V

with creamy lime polenta and garden broccoli

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

GROSSE SUSHI SASHIMI DEGUSTATIONS PLATTE (ANGEBOT DES TAGES) 55

vier Nigiris, vier Maki, vier California Rolls, ein Sashimi, vier Te maki

LARGE SUSHI SASHIMI PLATTER (DAILY OFFER)

four Nigiris, four Maki, four California Rolls, one Sashimi, four Te maki

GEFLÄMMTES CARPACCIO VOM WOLFSBARSCH V 36 / 52

mit Zitronen-Kapernsauce, Kartoffel-Peperoniragout und Artischockenchips

GRILLED CARPACCIO OF SEA BASS V

with lemon caper sauce, potato peperoni ragout and artichoke chips

BOEUFF STROGANOFF 56

mit Wildreis, Zwiebelconfit, Peperoni und Rande

BOEUFF STROGANOFF

with wild rice, onion confit, chili and beetroot

POCHIERTE ROULADE VON DER FORELLE V 45

mit Kürbis, Quinoa und Kopfsalat

POACHED ROULADE OF TROUT V

with pumpkin, quinoa and lettuce

IN GEWÜRZBUTTER CONFIERTE SEEZUNGE V 54

mit Pfirsich-Couscous, geschmorter Aubergine und Joghurt

IN HERBAL BUTTER CONFITED SOLE V

with peach couscous, braised eggplant and yoghurt

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

Alle mit V gekennzeichneten Gerichte sind auch als vegetarische Variante erhältlich.

All dishes marked with V are available as a vegetarian variation.

## SÜSSES UND SALZIGES - SWEET AND SALTY

ZWETSCHGENKUCHEN mit Kompott-Mascarpone-Vanillecreme und Ingwerstreusel	18
PLUM CAKE with cream of compote, mascarpone and vanilla with ginger crumbles	
TARTE VON DER ZITRONE mit Himbeeren und Salzkaramell	20
TARTE FROM THE LEMON with strawberries and salted caramel	
VARIATION VON HAUSGEMACHTEN SORBETS (3 Sorten) Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Gurke, Banane, Passionsfrucht	16
VARIATION OF HOMEMADE SORBETS (3 varieties) Strawberry, raspberry, rhubarb, cucumber, banana, passion fruit	
GEBACKENER SCHWEIZER BRIE mit Aprikosenkompott und Petersilie	19
BAKED SWISS BRIE CHEESE with apricot compote and parsley	

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