

**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 ENTENSALAT V  
mit asiatischen Aromen, Gemüse und Sesam

PLUCKED DUCKS SALAD V  
with asiatic flavours, vegetables and sesame

\*\*\*

TATAR VOM THUNFISCH V  
mit Avocado, Rettich, Sushireis und Soja-Ingwersud

TARTAR FROM TUNA V  
with avocado, radish, 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

\*\*\*

GRILLIERTES KALBSNIERSTÜCK AN SENFKORNJUS  
mit Krokette vom Kürbis und Steinpilz

ROASTED VEAL BACK WITH MUSTARD SAUCE  
with croquette from pumpkin and porcinis

\*\*\*

KOMPOSITION VON DER FELCHLIN SCHOKOLADE  
mit Trauben und Nüssen

COMPOSITION OF FELCHLIN CHOCOLATE  
with grapes and nuts

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>	28
<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>	55
<p>HERBSTLICHER BLATTSALAT gepickelte Zucchetti, Feigen und Croûtons</p> <p>AUTUMNAL LEAF SALAD salted zucchini, figs and croûtons</p>	18
<p>TÖRTCHEN VOM GEIBEIZTEM SAIBLING V mit Sauerrahm, Pumpernickel und Kohlrabi</p> <p>TARTLET OF SOAKED CHAR V with sour cream, pumpernickel and kohlrabi</p>	25
<p>GEZUPFTER ENTENSALAT V mit asiatischen Aromen, Gemüse und Sesam</p> <p>PLUCKED DUCKS SALAD V with asiatic flavours, vegetables and sesame</p>	26
<p>TATAR VOM THUNFISCH V mit Avocado, Rettich, Sushireis und Soja-Ingwersud</p> <p>TARTAR FROM TUNA V with avocado, radish, sushi rice and soja ginger brew</p>	26

## SUPPEN – SOUPS

SCHAUMSUPPE VOM GARTENLAUCH V mit Schweinebrust und Apfel FOAM SOUP OF GARDEN LEEK V with pork chest and apple	21
WÜRZIGE MISOSUPPE V mit Glasnudeln, Garnelenstreifen und einem Onsenei DASHI V with glass noodles, shrimp slices and an onsenei	22

## ZWISCHENGERICHTE – SNACKS

BRIOCHE-SPECKKNÖDEL V mit Rahmpfifferlingen, eingelegten Perlzwiebeln und Johannisbeeren DUMPLINGS OF BRIOCHE AND BACON V with creamy chanterelles, pickled pearl onions and currants	24/36
GRILLIERTER SCHWANZ UND FUMET VOM KAISERGRANAT V mit cremiger Limonenpolenta und Gartenbrokkoli ROASTED TAIL AND FUMET FROM THE NORWAY LOBSTER V with creamy lime polenta and garden broccoli	28/45

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

GEBRATENE TRANCHE VOM KABELJAU IM KRUSTENTIERSUD V 36 / 52  
mit Tagliatelle und Ratatouille

ROASTED SLICE FROM CODFISH IN CRUSTACEAN BREW V

with tagliatelle and ratatouille

GRILLIERTES KALBSNIERSTÜCK AN SENFKORNJUS 58  
mit Krokette vom Kürbis und Steinpilz

ROASTED VEAL BACK WITH MUSTARD SAUCE

with croquette from pumpkin and porcinis

POCHIERTE ROULADE VON DER FORELLE V 45  
mit Kürbis, Quinoa und Kopfsalat

POACHED ROULADE OF TROUT V

with pumpkin, quinoa and lettuce

GEBRATENE SEEZUNGENFILETS V 54  
mit Kapern-Zitronensauce, Kartoffeln, Pepperoniconfit und Artischocken-Mousseline

ROASTED SOLE FILLETS V

with capers-lime sauce, potatoes, pepper confit and artichokes mousseline

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**

Süswasserfische 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

KOMPOSITION VON DER FELCHLIN SCHOKOLADE mit Trauben und Nüssen	20
COMPOSITION OF FELCHLIN CHOCOLATE with grapes and nuts	
WARMES BIRNENTARTE mit Vanille und Kürbiskernölglace	18
WARM PEAR TARTE with vanilla and ice cream of pumpkin seed oil	
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