

STEFAN JÄCKEL'S SIGNATURE MENÜ

MAKRELE

Gurke | Forellenrogen | Meerrettich

—

TIEFSEELANGUSTINE

Kalbskopf | Kopfsalat | Badischer Spargel

—

ATLANTIK ROTBARBE VOM GRILL

Grünsaatemulsion | Calamaretti | Mediterranes Gemüse

—

SOUFFLIERTE WACHTEL

Entenleber | Périgordtrüffel | Tortellini

—

MAIBOCK AUS NIEDERÖSTERREICH

Madagaskar Pfefferjus | Kirsche | Frühlingspilze | Pommes Anna

oder

BROCHETTE VOM KAGOSHIMA WAGYU ENTRECÔTE

Asiatische Aromen | Gyoza | Wirz |

Aufpreis von 80

—

KAKAOFRUCHT

Limette

—

ERDBEERE

Holunderblüte | Kombucha

Menü komplett	252
Menü 6-Gang ohne Kakaofrucht	242
Menü 5-Gang ohne Tiefseelangustine & Kakaofrucht	227

Stefan Jäckel unterstützt die Fundaziun Uccelin.

Mit einem freiwilligen Beitrag von 2 CHF pro Menü fördert die unabhängige Stiftung Wissen und Können junger Koch- und Servicetalente mit einer individuellen Ausbildung.

www.uccelin.com

WEINBEGLEITUNG

RIESLING KIEDRICH TURMBERG ERSTE LAGE

Weingut Robert Weil | Rheingau | Deutschland

—

CHABLIS

Robert Lavantureux | Burgund | Frankreich

—

OSSIAN

Bodega Ossian Vides y Vinos | Rueda | Spanien

—

BARBAROSSA RISERVA

Cantina alla Maggia | Tessin | Schweiz

—

SALZBERG QUALITÄTSWEIN

Weingut Heinrich | Burgenland | Österreich

oder

VALBUENA 5°

Bodegas Vega Sicilia | Ribera Del Duero | Spanien

Aufpreis von 25

—

MOSCATO D'ASTI MONCALVINA

Coppo | Piemont | Italien

—

BLÜTENZAUBER

Erdbeere | Kombucha | Holunderblüte

Weinbegleitung komplett	117
Weinbegleitung ohne Moscato d'Asti	106
Weinbegleitung ohne Chablis & Moscato d'Asti	91

VORSPEISEN

RINDSTATAR VOM CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE

Ei | Zwiebel | Topinambur

44



FRANZÖSISCHE ENTENLEBER

Feige | Bittersalate | Shiso

52

KINGFISH

Kaviar | Ananas | Gurke

78

TOMATEN AUS DER BRETAGNE

Kürbiskerne | Estragon | Erdbeere

38

BADISCHER SPARGEL

Piemonteser Haselnuss | Hollandaise | Sauerampfer

36

Hauptgericht 48

mit 10 g Oscietra Kaviar - Aufpreis von 30

KALBSHAXEN RAVIOLI

Périgord Trüffeljus | Nussbutter Beurre Blanc

36

Hauptgericht 48

HAUPTGERICHTE

SCHWEIZER KALBSFILET « ZÜRCHER ART »
Rahmsauce | Champignons | Rösti Sticks | *mit oder ohne Nierli*

66

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unser Züri Geschnetzeltes auch in der klassischen Variante
58

STEFAN'S BOUILLABAISSE
Sauce Rouille | Geröstetes Brot | Gruyère

86

Vorspeise 54

ATLANTIK SEEZUNGE

Calamaretti | Scampi | Gerösteter Knoblauchschaum mit Tahiti Vanille | Frühlingspilze | Grünes Gemüse

76

SHORT RIB VOM AUSTRALISCHEN WAGYU RIND

Röstzwiebel | Gyoza | Thai Aromen

72

WEISSES SPARGELRISOTTO
VON UNSEREM HOF TERRENI ALLA MAGGIA

Jakobsmuschel | Salicornes | Cedri Zitrone

64

Vorspeise 44



OFFENWEINE

WEISSWEINE

KERNER Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Kerner	● 2024	10cl	13
OSSIAN Bod. Ossian Vides y Vinos Rueda Spanien	Verdejo	2022	10cl	12
SAUVIGNON BLANC Manfred Meier Graubünden Schweiz	Sauvignon Blanc	2023	10cl	14.50
CHABLIS Robert Lavantureux Burgund Frankreich	Chardonnay	2022	10cl	15
CENTENAIRE Zweifel Weine Zürich Schweiz	Completer	2023	10cl	14
GRÜNER VELTLINER PEUNT Weingut J. Donabaum Wachau Österreich	Grüner Veltliner	2023	10cl	12
RIESLING KIEDRICH TURMBERG Robert Weil Rheingau Deutschland	Riesling	2023	10cl	16

ROSEWEINE

LA PERNICE ROSATO Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Merlot	● 2025	10cl	12
FANTASTIQUE Ch. St. Marguerite Provence Frankreich	Grenache, Cinsault Rolle	2024	10cl	17

ROTWEINE

ASCONA RISERVA Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Merlot	● 2020	10cl	22
BARBAROSSA RISERVA Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Merlot	● 2021	10cl	12
FLÄSCHER PINOT NOIR GROND Weingut Davaz Graubünden Schweiz	Pinot Noir	2023	10cl	12
IL PRINCIPE Michele Chiarlo Piemont Italien	Nebbiolo	2021	10cl	15
BRUNELLO DI MONTALCINO Castelli Martinozzi Toscana Italien	Sangiovese	2020	10cl	19
SALZBERG G. & H. Heinrich Burgenland Österreich	Blaufränkisch, Merlot	2019	10cl	25
DESSERTWEINE				
MOSCATO D'ASTI MONCALVINA Coppo Piemont Italien	Moscato	2024	10cl	11
RIESLING AUSLESE Robert Weil Rheingau Deutschland	Riesling	2023	10cl	20

Diverse Gerichte sind mit Produkten von unseren Bauernhöfen
SCHLATTGUT, TERRENI ALLA MAGGIA und CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE zubereitet,
welche Teil unseres The Living Circle's sind.

Diese kennzeichnen wir stolz mit



Mehr Informationen zum The Living Circle finden Sie auf der Homepage www.thelivingcircle.ch.

Eine Auswahl an Produkten vom Terreni alla Maggia können Sie direkt bei uns im Restaurant La Rôtisserie erwerben.
Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Mitarbeitern.

Bitte beachten Sie, dass Stefan Jäckels Gerichte nicht zum teilen konzipiert sind.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne ein extra Gedeck für einen Aufpreis von CHF 5.

DEKLARATION

Ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen ist uns wichtig. Deshalb engagieren wir uns gemeinsam mit
unseren Lieferanten für ein nachhaltiges Angebot.

Menü: Kalbskopf, Schweiz | Wachtel, Frankreich | Entenleber, Ungarn | Maibock, Österreich

Zürich Geschnetztes, Kalb, Schweiz | Kalbsfilet, Schweiz | Rindstatar, Schweiz
Kalbshaxenravioli, Schweiz | Kalbskopf, Schweiz | Wachtel, Frankreich | Kagoshima Rind Entrecôte, Japan
Entenleber, Frankreich | Wagyu Short Rib, Australien

Unsere Fische kommen aus umwelt- und artgerechter Fischerei.

Menü: Makrele, Italien | Tiefseelanguste, Südafrika | Rotbarbe, Portugal |
Forellenkaviar, Deutschland | Calamaretti, Italien

Seezunge, Atlantik | Scampi, Südafrika | Sardine, Italien | Kaviar, China | Kingfish, Australien
Bouillabaisse: Wolfsbarsch, Atlantik (Frankreich/Spanien) | Rotbarbe, Portugal | Jakobsmuschel, Norwegen
Langustine, Südafrika | Miesmuscheln, Frankreich | Pulpo, Italien

Alle unsere Brot & Backwaren sind in der Schweiz produziert. Ausnahme: Crêpes: Deutschland, Pitabrot: Israel

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.