

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT LA RÔTISSERIE – WAS SIE BEI UNS ERWARTET...

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Restaurant La Rôtisserie begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Ausgezeichnet mit 17 Punkten im Gault Millau und 1 Stern im Guide Michelin zählt es zu den besten Restaurants in der Schweiz.



Wir hoffen, Sie mit dem besonderen Aromenspiel von Stefan Jäckel und vor allem seinem raffinierten Einsatz von Säure und seinen tiefgründigen Saucen überzeugen zu können ein Stammgast zu werden. Küchenchef Stefan Jäckel, Restaurant Manager Elia Maropoulos und ihre Teams freuen sich, Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu schenken.

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.

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.

Viel Vergnügen bei der Speisenauswahl und einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen das La Rôtisserie Team.

STEFAN JÄCKEL'S CHEF'S TABLE – IN DER KÜCHE DER LA RÔTISSERIE

Hinter den Kulissen schlemmt es sich am besten. Nehmen Sie an unserem begehrten Chef's Table in der neuen Storchenküche platz und lassen Sie sich von einem 7-Gänge Menü der Extraklasse verwöhnen, während Sie unseren Köchen direkt in die Töpfe blicken.

Ein einmaliges Erlebnis in der Storchenküche für die Familie, den romantischen Abend oder ein Essen unter kochbegeisterten Freunden.

CHF 352 pro Person inklusive 7- Gänge Menü, Wasser, Kaffee und einem Glas Champagner

Mehr Informationen und Anmeldungen auf unserer Website
www.storchen.ch

ONE HOUR LUNCH

vom 19. Januar bis 24. Januar 2025

Von Montag bis Freitag (ausser an Feiertagen) servieren wir unseren klassischen «One Hour Lunch» mit jeweils zwei Vorspeisen und Hauptgängen zur Auswahl.

Sollten wir es nicht schaffen, Ihnen die zwei Gänge in einer Stunde zu servieren, ist das Menü offeriert. Haben Sie etwas mehr Zeit zum Geniessen? Gerne können Sie den «One Hour Lunch» mit einem Dessert erweitern.

VORSPEISEN

MIT RANDE UND BLUTORANGE GEBEIZTER LACHS

Zwiebel | Meerrettichcreme | Dill

zusätzlich mit 10 g Imperial Kaviar - Aufpreis von 30

oder

KARTOFFEL-LAUCHSCHAUM

Auster | Kräuterhollandaise

HAUPTGÄNGE

SKREI VON DEN LOFOTEN

Amalfizitronenschaum | Karotten-Ingwercreme | Pak Choi

oder

ENTRECÔTE VOM RIND

Café de Paris | Wintergemüse | Pommes Dauphine

zusätzlich mit Perigord Trüffel - Aufpreis von 20

DESSERTS

AFFOGATO

Schokoerde | Milchschaum

Wahlweise mit: Espresso Shot oder Cold Brew Espresso

oder

CREME BRÛLÉE

Rüebli | Orange

2-Gang Menü: Vorspeise oder Dessert & Hauptgang	67
3-Gang Menü: Vorspeise & Hauptgang & Dessert	80
4-Gang Menü: Beide Vorspeisen & Hauptgang & Dessert	97

VORSPEISEN

BLATTSALAT

Mariniertes Gemüse | Kerne | Sprossen

20

zusätzlich mit einem Kaisergranat
Aufpreis von 18

zusätzlich mit gebratener Entenleber
Aufpreis von 20

RINDSTATAR VOM CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE

Sardine | Gurke | Dill

38



BALFEGO THUNFISCH

Gillardeau Auster | Avocado | Taschenkrebs | Ingwer

46

zusätzlich mit 10g N25 Hybrid Kaviar - Aufpreis von 35

KALBSHAXEN RAVIOLI

Périgord Trüffel Jus | Nussbutter

36

Hauptgericht 48

zusätzlich mit Foie Gras - Aufpreis von 20

GNOCCHETTI

Périgord Trüffel | Gebrannter Rahm

(vegetarisch)

48

als Hauptgericht 72

HAUPTGERICHTE

SHORT RIB VOM AUSTRALISCHEN WAGYU RIND

Röstzwiebel | Gebackene Kartoffel | Shiitake

72

BÜNDNER KALBSFILET «ZÜRCHER ART»

Rahmsauce | Champignon | 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 SEETEUFEL

Kürbis-Zitronengrasschaum | Pak Choi | Salzzitrone

68

TOPINAMBUR RISOTTO

VOM EIGENEN HOF TERRENI ALLA MAGGIA

Kräuterseitling | Radicchio | Périgord Trüffel

(vegetarisch)

52

Vorspeise 42



GEMEINSAM GENIESSEN – GERICHT FÜR 2 PERSONEN ENTE AUS DER MAISON BURGAUD IN CHALLANS IN 2 GÄNGEN SERVIERT

Letzte Bestellung 13.00 Uhr

105 pro Person

ERSTER GANG

AN DER KARKASSE GEBRATENE BRUST

Enten Gewürz Jus | Getrüffelter Wirz | Topinambur

ZWEITER GANG

GEZUPFTE KEULE

Asiatische Aromen

DESSERT

AFFOGATO

Schokoerde | Milchschaum

Wahlweise mit: Espresso Shot oder Cold Brew Espresso

18

CREME BRÛLÉE

Rüebli | Orange

18

MILCHREIS

Boskoop Apfel | Gebrannte Mandel | Trüffel

29



SCHOKOLADE

Original Beans Esmeraldas 42% | Sauerkirsche | Nussbutter

30

KÄSEAUSWAHL

VON MAÎTRE FROMAGER ROLF BEELER

Gerösteter Kümmel | Feigensenf | Früchtebrot

29

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 von 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.

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.

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