

STEFAN JÄCKEL'S SIGNATURE MENÜ

BRETONISCHER HUMMER

Erdbeere | Kapuzinerkresse | Tomate

—

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL

Geröstete Blumenkohljus | Markbein | N25 Hybrid Kaviar

—

ATLANTIK ROTBARBE

XO Sauce | Salzzitrone | Kopfsalat

—

WALDPILZ

Erbse | Kartoffel | Ei

—

ORMALINGER SCHWEIN

Ingwer | Frühlingslauch | Sesam

oder

SCHWEIZER WAGYU RIND

Foie Gras | Schwarzer Trüffel | Spitzkohl

Aufpreis von 80

—

SAUERKIRSCH

Buttermilch | Amarena

—

WALDERDBEERE

Spumante Cantina alla Maggia | Gebrannte Vanille | Baumnussblatt



Menü komplett	252
Menü 6- Gang ohne Sauerkirsche	242
Menü 5-Gang ohne Jakobsmuschel & Sauerkirsche	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

KERNER

Cantina alla Maggia | Tessin | Schweiz



—

LES VIEUX CLOS SAVENNIÈRES

Nicolas Joly | Loire | Frankreich

—

GRAUER BURGUNDER KILCHMEN

Weingut C. Schneider | Baden | Deutschland

—

LANGHE NEBBIOLO

Castrum Roche | Piemont | Italien

—

STAFFELFELD

Baron Widmann | Südtirol | Italien

Oder

BAROLO CASTIGLIONE

Vietti | Piemont | Italien

Aufpreis von 20

—

RHEINRIESLING SÉLECTION

Weingut Schwarzenbach | Zürich | Schweiz

—

MOSCATO D'ASTI

Coppo | Piemont | Italien

Weinbegleitung komplett	102
Weinbegleitung ohne Rheinriesling	85
Weinbegleitung ohne Les Vieux Clos & Rheinriesling	69

VORSPEISEN

RINDSTATAR VOM CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE

Sardine | Gurke | Dill | N25 Hybrid Kaviar

78



FRANZÖSISCHE ENTENLEBER

Kakaofrucht Couverture | Kirsche | Mohn

52

BALFEGO THUNFISCH

Weisses Tomatenglace | Forellenrogen | Meerrettich

52

mit 10g N25 Hybrid Kaviar - Aufpreis von 35

ZUCCHINI CANNELLONI

Iberico Bellota | Amalfi Zitrone | Gründsaat

38

GNOCCHETTI

Waldpilz | Gebrannter Rahm | Ei

(vegetarisch)

34

als Hauptgericht 46

KALBSHAXEN RAVIOLI

Périgord Trüffeljus | Nussbutter

36

Hauptgericht 48

mit Foie Gras - Aufpreis von 20

HAUPTGERICHTE

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 BOUILLABASSE

Sauce Rouille | Geröstetes Brot | Gruyère

86

Vorspeise 54

ATLANTIK ROTBARBE

XO Sauce | Salzzitrone | Kopfsalat

72

GEANGELTER ATLANTIK WOLFSBARSCH

Peperoni Krustentierbisque | Calamaretti | Mediterraner Gemüsesalat

78

ORMALINGER SCHWEIN

Ingwer | Frühlingslauch | Sesam

64

SHORT RIB VOM AUSTRALISCHEN WAGYU RIND

Röstzwiebel | Gebackene Kartoffel | Aubergine

72

SAUERAMPFER RISOTTO

VON UNSEREM HOF TERRENI ALLA MAGGIA

Zucchiniblüte | Schafsricotta | Passionsfrucht

(vegetarisch)

48

Vorspeise 42

mit Kaisergranat - Aufpreis von 35



OFFENWEINE

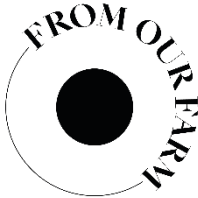
WEISSWEINE

KERNER Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Kerner		2023	10cl	11
GRAUER BURGUNDER KILCHMEN Weingut C. Schneider Baden Deutschland	Grauer Burgunder		2019	10cl	13
SAUVIGNON BLANC Weingut Gross Steiermark Österreich	Sauvignon Blanc		2022	10cl	12.5
PULIGNY-MONTRACHET François Carillon Burgund Frankreich	Chardonnay		2020	10cl	29
RHEIN RIESLING Zweifel Weine Zürich Schweiz	Riesling		2022	10cl	12.5
GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL Weingut Knoll Wachau Österreich	Grüner Veltliner		2023	10cl	12
LES VIEUX CLOS SAVENNIÈRES Nicolas Joly Loire Frankreich	Chenin Blanc		2023	10cl	17

ROSEWEINE

LA PERNICE ROSATO Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Merlot		2024	10cl	12
VALENTIN OEIL DE PERDRIX Domaine Ruedin Neuenburg Schweiz	Pinot Noir		2023	10cl	14

ROTWEINE

ROSSO DEL TICINO Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Merlot		2019	10cl	15
IL GIUBILEO Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Merlot		2021	10cl	12
GIVRY 1ER CRU Cellier aux Moines Burgund Frankreich	Pinot Noir		2022	10cl	20
STAFFELFELD Baron Widmann Südtirol Italien	Merlot, Cabernet Franc Cabernet Sauvignon		2021	10cl	13
LANGHE NEBBIOLO Castrum Roche Piemont Italien	Nebbiolo		2023	10cl	14
IM CORAVINAUSSCHANK					
SASSICAIA Tenuta San Guido Toskana Italien	Cabernet Sauvignon Cabernet Franc		2020	10cl	59
DESSERTWEINE					
MOSCATO D'ASTI MONCALVINA Coppo Piemont Italien	Moscato		2024	10cl	11
RHEINRIESLING SÉLECTION W. Schwarzenbach Zürich Schweiz	Rheinriesling		2019	10cl	16

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.

Rind: Australien* | Japan | Schweiz

Kalb: Schweiz; Poularde: Schweiz; Entenleber: Frankreich;

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern oder Antibiotika erzeugt worden sein

Unsere Fische kommen aus umwelt- und artgerechter Fischerei.

Scampi: Südafrika; Auster: Zucht | Frankreich; Kaviar: Zucht | China

Thunfisch: Zucht | Spanien; Jakobsmuscheln: Norwegen; Sardine: Mittelmeer

Wolfsbarsch, Rotbarbe: Atlantik

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.