

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

Küchenchef Stefan Jäckel, Restaurant Manager Elia Maropoulos und ihr Team freuen sich, Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu schenken.



BUSINESS LUNCH

24. August bis 28. August 2026

WASSERMELONE

Goji | Dashi | Kosho

—

ONSENEI

Eierschwämmli | Kartoffelschaum | Maggikraut

—

SÜDAFRIKA SCAMPI

Gelbe Zuchetti | Safran

oder

WIENER SCHNITZEL

Wiener Garnitur | Kartoffel Gurken Salat | Preiselbeeren

—

BIRNE

Schokolade | Pecannuss

oder

AFFOGATO

Schokoerde | Milchschaum

Espresso Shot oder Cold Brew Espresso

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

STEFAN JÄCKEL'S SIGNATURE MENU

JAPANISCHE GELBSCHWANZMAKRELE

Gurke | Forellenrogen | Meerrettich

—

CARABINERO AUS PORTUGAL

Kalbskopf | Passionsfrucht | Salsa Verde

—

ATLANTIK ROTBARBE

Grülsaatemulsion | Calamaretti | Mediterranes Gemüse

—

PATA NEGRA VOM HOLZKOHLGRILL

Périgord Trüffel | Kirsche | Bohnen

oder

BROCHETTE VOM KAGOSHIMA WAGYU ENTRECÔTE

Asiatische Aromen | Gyoza | Wirz |

Aufpreis von 80

—

ERDBEERE

Holunderblüte | Kombucha

Menü komplett	227
Menü 4-Gang ohne Carabinero	187
Menü 3-Gang ohne Carabinero & Rotbarbe	157

VORSPEISEN

BLATTSALAT

Mariniertes Gemüse | Kerne | Sprossen

20

zusätzlich mit einem Kaisergranat

Aufpreis von 22

zusätzlich mit gebratener Entenleber

Aufpreis von 25

RINDSTATAR VOM CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE

Oscietra Kaviar | Polenta | Sauerrahm | Ei | Roscoff Zwiebel

78



JAPANISCHE GELBSCHWANZMAKRELE

Gillardeau Auster | Aquachile | Nori

52

mit 10 g Oscietra Kaviar - Aufpreis von 30

TOMATEN AUS DER BRETAGNE

Kürbiskerne | Estragon | Erdbeere

38

FRANZÖSISCHE ENTENLEBER

Stangensellerie | Sauternes | Périgord Trüffel

54

SPINAT GNOCCHETTI

Périgord Trüffel | Ei | Parmesanschaum

38

Hauptgericht 58

KALBSHAXEN RAVIOLI

Maderajus | 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 BOUILLABASSE

Sauce Rouille | Geröstetes Brot | Gruyère

86

Vorspeise 54

ATLANTIK SEEZUNGE

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

76

BRETONISCHER HUMMER

Linguine | Salicornes | Salzzitrone

86

SHORT RIB VOM AUSTRALISCHEN WAGYU RIND

Röstzwiebel | Gyoza | Thai Aromen

72

RISOTTO

VON UNSEREM HOF TERRENI ALLA MAGGIA

Pfirsich | Fenchel | Stracciatella

44

Vorspeise 32



OFFENWEINE

WEISSWEINE

KERNER Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Kerner	 2025	10cl	13
OSSIAN Bod. Ossian Vides y Vinos Rueda Spanien	Verdejo	2022	10cl	12
SAUVIGNON BLANC Manfred Meier Graubünden Schweiz	Sauvignon Blanc	2024	10cl	14.50
CHABLIS Robert Lavantureux Burgund Frankreich	Chardonnay	2023	10cl	15
CENTENAIRE Zweifel Weine Zürich Schweiz	Completer	2023	10cl	14
SAUMUR BLANC R. Guiberteau Loire Frankreich	Chenin Blanc	2023	10cl	14
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	 2022	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
IL PINO Tenuta di Biserno Toscana Italien	Merlot, Cabernet Sauvignon Cabernet Franc, Petit Verdot	2023	10cl	19
MARSANNAY S. Pataille Burgund Frankreich	Pinot Noir	2023	10cl	22

DESSERTWEINE

MOSCATO D'ASTI MONCALVINA Coppo Piemont Italien	Moscato	2025	10cl	11
RIESLING AUSLESE Robert Weil Rheingau Deutschland	Riesling	2023	10cl	20

DESSERT

AFFOGATO

Schokoerde | Milchschaum
Espresso Shot oder Cold Brew Espresso
18

BIRNE

Schokolade | Pecannuss
18

PAVLOVA

Himbeere | Weisse Schokolade | Yuzu
30

«FLORAL PEACH»

Pfirsich | Blüten | Zitronenverveine
30

KÄSEAUSWAHL

VON MAÎTRE FROMAGER ROLF BEELER
Gerösteter Kümmel | Feigensenf | Früchtebrot
34

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



DEKLARATION

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

Menü: Wiener Schnitzel, Schweiz | Wachtel, Frankreich | Entenleber, Ungarn | Schwein, Spanien

A la Carte: Zürich Geschnetzeltes, Kalb, Schweiz | Kalbsfilet, Schweiz | Rindstatar, Schweiz
Kalbshaxenravioli, Schweiz | Kalbskopf, Schweiz | Wachtel, Frankreich | Kagoshima Rind Entrecôte, Japan
Entenleber, Frankreich | Wagyu Short Rib, Australien

BL: Kalb, Schweiz | Wagyrind, Schweiz

Unsere Fische kommen aus umwelt- und artgerechter Fischerei.

Menü: Scampi, Südafrika | Carabinero, Portugal | Kingfish, Japan

Forellenkaviar, Deutschland | Calamaretti, Italien

A la Carte: Seezunge, Atlantik | Kaisergranat, Südafrika | Kaviar, China | Auster, Frankreich | Hummer, England

Bouillabaisse: Wolfsbarsch, Atlantik (Frankreich/Spanien) | Rotbarbe, Portugal | Jakobsmuschel, Norwegen

Langustine, Südafrika | Miesmuscheln, Frankreich | Pulpo, Italien

BL: Thunfisch, Vietnam | Lachs, Schottland | Adlerfisch, Griechenland

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.

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.