

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 2. Dezember bis 6. Dezember 2024

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

BREMGARTNER LACHSFORELLE

Lima Creme | Blumenkohl | Zitrusaromen

oder

RAUCHFISCH ROYAL

Kartoffelschaum | Vinaigrette

zusätzlich mit 10 g Imperial Kaviar - Aufpreis von 30

HAUPTGÄNGE

ORECCHIETTE

Krustentiere | Muscheln | Estragon | Tomate

oder

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN

Heidelbeer-Wacholderjus | Rotkraut | Schwarzwurzel

DESSERTS

AFFOGATO

Schokoerde | Milchschaum

Wahlweise mit: Espresso Shot oder Cold Brew Espresso

oder

SAUERKIRSCH

Original Beans Esmeraldas 42% | Nussbutter

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

Weisser Trüffel aus Alba | 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

ORKNEY LACHS

Brioche | Sauerampfer | Radiesli | Bodensee Aal

62

WEISSES TOMATEN RISOTTO VOM EIGENEN HOF TERRENI ALLA MAGGIA

Zucchiniblüte | Artischocke | Burrata

(vegetarisch)

48

Vorspeise 38



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 | Getrüffeltes Wirz | Topinambur

ZWEITER GANG

Gezupfte Keule

Asiatische Aromen

DESSERT

MILLE FEUILLE

Vanille | Sanddorn | Karamel

OFFENWEIN

WEISSWEIN

CASTAGNETO Cantina alla Maggia SA Tessin Schweiz	Chardonnay		2022	10cl	13
SAUVIGNON BLANC Manfred Meier Graubünden Schweiz	Sauvignon Blanc		2023	10cl	13.5
BOURGOGNE BLANC Guffens-Heynen Burgund Frankreich	Chardonnay		2022	10cl	17
CENTENAIRE Zweifel & Co AG Zürich Schweiz	Completer		2022	10cl	22
GRÜNER VELTLINER «ALTE SETZEN» Markus Huber Wachau Österreich	Grüner Veltliner		2022	10cl	12

ROSE

ST. MARGUERITE SYMPHONIE Château Sainte Marguerite Provence Frankreich	Grenache, Cinsault		2023	10cl	12
---	--------------------	--	------	------	----

ROTWEIN

ASCONA RISERVA Cantina alla Maggia SA Tessin Schweiz	Merlot		2019	10cl	22
IL GIUBILEO Cantina alla Maggia SA Tessin Schweiz	Merlot		2020	10cl	12
BRICCO DEL BOSCO RISERVA Accornero Piemont Italien	Grignolino		2018	10cl	19.5
POMMARD Arnaud Baillet Burgund Frankreich	Pinot Noir		2021	10cl	19.5
BARBERA D'ALBA Prunotto Piemont Italien	Barbera		2023	10cl	12.5
CHÂTEAU POUJEUX Moulis Bordeaux Frankreich	Cabernet Sauvignon Merlot, Petit Verdot		2019	10cl	13

ROTWEIN IM CORAVINAUSSCHANK

ORATORIO DI SAN LORENZO RISERVA Inama Veneto Italien	Carmenère		2017	10cl	27.5
SASSICAIA Tenuta San Guido Toskana Italien	Cabernet Sauvignon Cabernet Franc		2020	10cl	59

DESSERTWEIN

MOSCATO D'ASTI MONCALVINA Coppo Piemont Italien	Moscato		2023	10cl	11
BANYUL BILA-HAUT Michel Chapoutier Roussillon Frankreich	Grenache		2021	10cl	21

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.

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; Ente: Frankreich; Entenleber: Frankreich; Reh: Österreich

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern oder Antibiotika erzeugt worden sein

Unsere Fische kommen aus umwelt- und artgerechter Fischerei.

Lachs: Zucht | Schottland; Steinbutt: Wildfang | Portugal & Frankreich;

Gamba Blanca: Zucht | Spanien; Auster: Zucht | Frankreich; Kaviar: Zucht | China

Thunfisch: Zucht | Spanien

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.