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.

Gault&Millau

BUSINESS LUNCH

2. November bis 6. November 2026

FRANZÖSISCHE KÄSETARTE
Wildkräutersalat | Feige

—

WEISSER TOMATENSCHAUM
Piquillos | Sardelle | Maggiabrot

—

EISMEER SAIBLING
Nori Pfefferkruste | Sauerkraut | Gurke

oder

WIENER SCHNITZEL
Kartoffel Radiesli Salat | Preiselbeeren

—

BABA AU RHUM
Exotische Früchte

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

BALFEGÓ THUNFISCH
Gillardeau Auster | Imperial Kaviar | Wasabi

—

BRETONISCHER HUMMER
Kopfsalat | Salicorn | Pfirsich

—

CAVATELLI
Steinpilze | Spinat | Estragon

—

SCHWEIZER KALB
Périgord Trüffel | Blumenkohl

oder

KAGOSHIMA WAGYU ENTRECÔTE
Yuzu | Maitake | Sellerie
Aufpreis von 80

—

OVOMALTINE

Menü komplett	227
Menü 4-Gang ohne Cavatelli	187
Menü 3-Gang ohne Cavatelli & Hummer	157

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

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

BALFEGÓ THUNFISCH
Gillardeau Auster | Imperial Kaviar | Wasabi
74

HERBST TARTELETTES
Topinambur | Pilze | Schwarze Nüsse
38

FRANZÖSISCHE ENTENLEBER
Stangensellerie | Sauternes | Périgord Trüffel
54

SPINAT GNOCCHETTI
Périgord Trüffel | Ei | Parmesanschaum
38
Hauptgericht 58

KALBSHAXEN RAVIOLI
Madeirajus | 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

BRETONISCHER HUMMER

Linguine | Salicornes | Salzzitrone

86

SHORT RIB VOM AUSTRALISCHEN WAGYU RIND

Röstzwiebel | Gyoza | Thai Aromen

72

RISOTTO
VON UNSEREM HOF TERRENI ALLA MAGGIA

Kürbis | Fermentierter Knoblauch | Verbrannter Lauch

44

Vorspeise 32

OFFENWEINE

WEISSWEINE

KERNER Cantina alla Maggia | Tessin | Schweiz	Kerner	2025	10cl	13
ALBARIÑO Pazos de Senoras | Rìas Baixas | Spanien	Albariño	2024	10cl	12
TEMENT EHRENHAUSEN Tement | Südsteiermark | Österreich	Sauvignon Blanc	2023	10cl	14
MERCUREY LES MARGOTONS Cellier Aux Moines | Burgundy | Frankreich	Chardonnay	2023	10cl	15
I PALCHI FOSCARINO Azienda Agricola Inama | Venetien | Italien	Garganega	2020	10cl	20
EN ÉPINES Domaine Bec d'Or | Vaud | Schweiz	Chardonnay	2024	10cl	13
SAUMUR CLOS DES CARMES R. Guiberteau | Loire | Frankreich	Chenin Blanc	2023	10cl	28
RIESLING KIEDRICH TURMBERG Robert Weil | Rheingau | Deutschland	Riesling	2023	10cl	16

ROSEWEINE

LA PERNICE ROSATO Cantina alla Maggia | Tessin | Schweiz	Merlot	2025	10cl	12

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 | Toskana | 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
STROHWEIN Zweifel Weine | Zürich | Schweiz	Johanniter, Vidal Blanc	2025	10cl	13

DESSERT

AFFOGATO
Schokoerde | Milchschaum
Espresso Shot oder Cold Brew Espresso
18

BABA AU RHUM
Exotische Früchte
18

GEPICKELTE MELONE
Lakritze | Zitronenverbene
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: Kalb, Schweiz | Kagoshima Rind, Japan
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

Unsere Fische kommen aus umwelt- und artgerechter Fischerei.
Menü: Thunfisch, Spanien | Auster, Frankreich | Kaviar, China | Hummer, Frankreich | Rotbarbe, Portugal | Vongole, Portugal
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: Sardelle, Italien | Saibling, Island

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.