

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

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



## BUSINESS LUNCH

Vom 12. Mai bis 16. Mai 2025

### SALAT NIÇOISE 2.0

oder

### WEISSWURST VOM HECHT

Senfschaum | Blutwurst | Apfel

—

### GEGRILLTER ZANDER

Grünsaatemulsion | Kopfsalat | Kräuter Kartoffelstampf

oder

### BRESSE POULARDE

Morchelrahmsauce | Grüner Spargel | Pommes Dauphine

—

### AFFOGATO

Schokoerde | Milchschaum

Wahlweise mit: Espresso Shot oder Cold Brew Espresso

oder

### PANNA COTTA

Mango | Kalamansi

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

# STEFAN JÄCKEL'S SIGNATURE MENU

## BALFEGO THUNFISCH

Wasabi | Süsskartoffel | Grünsaatemulsion

—

## ATLANTIK SEEZUNGE

Vadouvan | Thaiaromen | Erdnuss

—

## MASCARPONE-SALZZITRONENTORTELLINI

Périgord Trüffel | Catalogna | Erbse

—

## BÜNDNER KALB

Estragon Hollandaise | Badischer Spargel | Morchel



oder

## SCHWEIZER WAGYU RIND

Teriyakijus | Bao Bun | Badischer Spargel

Aufpreis von 80

—

## BRIOCHE

Jasminblüte | Felchlin Opus Blanc 35% | Kaffirlimette

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| Menü komplett                                   | 227 |
| Menü 4- Gang ohne Atlantik Seezunge             | 187 |
| Menü 3-Gang ohne Atlantik Seezunge & Tortellini | 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](http://www.uccelin.com)

# 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

Weisses Tomatenglace | Forellenrogen | Meerrettich

52

zusätzlich mit 10g N25 Hybrid Kaviar - Aufpreis von 35

## IBERICO BELLOTA

Zucchini | Amalfi Zitrone | Grünsaat

38

## KALBSHAXEN RAVIOLI

Périgord Trüffeljus | Nussbutter

36

Hauptgericht 48

zusätzlich mit Foie Gras - Aufpreis von 20

## GNOCCHETTI

Morchel | Gebrannter Rahm | Sauerampfer

(vegetarisch)

34

Hauptgericht 46

# 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 Zürli Geschnetzeltes auch in der klassischen Variante*

58

## STEFAN'S BOUILLABASSE

Sauce Rouille | Geröstetes Brot | Gruyère

86

Vorspeise 54

## GEANGELTER ATLANTIK WOLFSBARSCH

Peperoni Krustentierbisque | Calamaretti | Mediterraner Gemüsesalat

78

## SAUERAMPFER RISOTTO

### VON UNSEREM HOF TERRENI ALLA MAGGIA

Zucchiniblüte | Schafsricotta | Passionsfrucht

*(vegetarisch)*

48

Vorspeise 42

zusätzlich mit Kaisergranat - Aufpreis von 35



## MAIBOCK AUS ÖSTERREICHISCHER JAGD

Sauce Rouennaise | Portobello | Foie Gras | Getrübte Polenta

70



## OFFENWEINE

### WEISSWEINE

|                                                                         |                  |                                                                                    |      |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|
| IL CASTAGNETO<br>Cantina alla Maggia   Tessin   Schweiz                 | Chardonnay       |  | 2022 | 10cl | 13   |
| SAUVIGNON BLANC<br>Gross   Steiermark   Österreich                      | Sauvignon Blanc  |                                                                                    | 2022 | 10cl | 12.5 |
| RULLY 1ER CRU<br>Leflaive & Associés   Burgund   Frankreich             | Chardonnay       |                                                                                    | 2020 | 10cl | 21.5 |
| RHEIN RIESLING<br>Zweifel Weine   Zürich   Schweiz                      | Riesling         |                                                                                    | 2022 | 10cl | 12.5 |
| GRÜNER VELTLINER «ALTE<br>SETZEN»<br>Markus Huber   Wachau   Österreich | Grüner Veltliner |                                                                                    | 2022 | 10cl | 12   |
| VOUVRAY SEC "LE HAUT-LIEU"<br>Domaine Huet   Loire   Frankreich         | Chenin Blanc     |                                                                                    | 2022 | 10cl | 13   |

### ROSEWEINE

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

### ROTWEINE

|                                                                            |                                      |                                                                                      |      |      |      |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|
| ROSSO DEL TICINO<br>Cantina alla Maggia   Tessin   Schweiz                 | Merlot                               |  | 2019 | 10cl | 15   |
| IL GIUBILEO<br>Cantina alla Maggia   Tessin   Schweiz                      | Merlot                               |                                                                                      | 2021 | 10cl | 12   |
| GIVRY 1ER CRU<br>Cellier aux Moines   Burgund   Frankreich                 | Pinot Noir                           |                                                                                      | 2022 | 10cl | 20   |
| BARBERA D'ALBA<br>Prunotto   Piemont   Italien                             | Barbera                              |                                                                                      | 2023 | 10cl | 12.5 |
| CHÂTEAU DE CHAMBRUN<br>Lalande de Pomerol   Bordeaux   Frankreich          | Merlot                               |                                                                                      | 2019 | 10cl | 14   |
| IM CORAVINAUSSCHANK<br>ORATORIO DI SAN LORENZO<br>Inama   Veneto   Italien | Carmenère                            |                                                                                      | 2017 | 10cl | 27.5 |
| SASSICAIA<br>Tenuta San Guido   Toscana   Italien                          | Cabernet Sauvignon<br>Cabernet Franc |                                                                                      | 2020 | 10cl | 59   |

### DESSERTWEINE

|                                                                              |                                |  |      |      |    |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--|------|------|----|
| MOSCATO D'ASTI MONCALVINA<br>Coppo   Piemont   Italien                       | Moscato                        |  | 2024 | 10cl | 11 |
| RUSTER BEERENAUSLESE<br>SELEKTION<br>Heidi Schröck   Burgenland   Österreich | Welschriesling, Weissburgunder |  | 2021 | 10cl | 20 |

# DESSERT

## AFFOGATO

Schokoerde | Milchschaum

Wahlweise mit: Espresso Shot oder Cold Brew Espresso

18

## PANNA COTTA

Mango | Kalamansi

18

## BRIOCHE

Jasminblüte | Felchlin Opus Blanc 35% | Kaffirlimette

33

## CHEESECAKE

Passionsfrucht | Popcorn | Holunderblüte

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.

Rind: Schweiz | Japan | Australien\*

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

Seezunge: Atlantik

Alle unsere Brot- & Backwaren sind in der Schweiz produziert. Ausnahme: Crêpes: Deutschland

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.