

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

8. Juni bis 12. Juni 2026

“CRISPY DUCK SALAD”

Asiatische Aromen

—

GEEISTE GURKEN DILLSUPPE

Dorade | Radiesli | Meerrettich
mit 10 g Oscietra Kaviar - Aufpreis von 30

—

GEGRILLTER ZANDER VOM HOLZKOHLENGRILL

Thaibouillon | Zitronengras | Pak Choi

oder

LASAGNE VOM WAGYU RIND

Stracciatella | Basilikum
mit Périgordtrüffel – Aufpreis von 20

—

TARTE AU CITRON

Basilikum

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

MAKRELE

Gurke | Forellenrogen | Meerrettich

—

TIEFSEELANGUSTINE

Kalbskopf | Kopfsalat | Badischer Spargel

—

ATLANTIK ROTBARBE VOM GRILL

Grünsaatemulsion | Calamaretti | Mediterranes Gemüse

—

MAIBOCK AUS NIEDERÖSTERREICH

Madagaskar Pfefferjus | Kirsche | Frühlingspilze | Pommes Anna

oder

BROCHETTE VOM KAGOSHIMA WAGYU ENTRECÔTE

Asiatische Aromen | Gyoza | Wirz |

Aufpreis von 80

—

ERDBEERE

Holunderblüte | Kombucha

Menü komplett	227
Menü 4-Gang ohne Tiefseelanguste	187
Menü 3-Gang ohne Tiefseelanguste & 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

Ei | Zwiebel | Topinambur

44



KINGFISH

Kaviar | Ananas | Gurke

78

TOMATEN AUS DER BRETAGNE

Kürbiskerne | Estragon | Erdbeere

38

BADISCHER SPARGEL

Piemonteser Haselnuss | Hollandaise | Sauerampfer

36

Hauptgericht 48

mit 10 g Oscietra Kaviar - Aufpreis von 30

KALBSHAXEN RAVIOLI

Périgord Trüffeljus | 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

SHORT RIB VOM AUSTRALISCHEN WAGYU RIND

Röstzwiebel | Gyoza | Thai Aromen

72

WEISSES SPARGELRISOTTO VON UNSEREM HOF TERRENI ALLA MAGGIA

Jakobsmuschel | Salicornes | Cedri Zitrone

64

Vorspeise 44



OFFENWEINE

WEISSWEINE

KERNER Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Kerner	● 2024	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
GRÜNER VELTLINER PEUNT Weingut J. Donabaum Wachau Österreich	Grüner Veltliner	2024	10cl	12
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	● 2021	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
BRUNELLO DI MONTALCINO Castelli Martinuzzi Toscana Italien	Sangiovese	2020	10cl	19
SALZBERG G. & H. Heinrich Burgenland Österreich	Blaufränkisch, Merlot	2019	10cl	25

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

TARTE AU CITRON

Basilikum
18

PAVLOVA

Himbeere | Weisse Schokolade | Yuzu
30

KIRSCH

Shiso | Ziegenmilch
30

KÄSEAUSSWAHL

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: Kalbskopf, Schweiz | Wachtel, Frankreich | Entenleber, Ungarn | Maibock, Österreich

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: Ente, Frankreich / Wagyu, Australien

Unsere Fische kommen aus umwelt- und artgerechter Fischerei.

Menü: Makrele, Italien | Tiefseelanguste, Südafrika | Rotbarbe, Portugal |
Forellenkaviar, Deutschland | Calamaretti, Italien

A la Carte: Seezunge, Atlantik | Scampi, Südafrika | Sardine, Italien | Kaviar, China | Kingfish, Australien
Bouillabaisse: Wolfsbarsch, Atlantik (Frankreich/Spanien) | Rotbarbe, Portugal | Jakobsmuschel, Norwegen
Langustine, Südafrika | Miesmuscheln, Frankreich | Pulpo, Italien
BL: Zander, Schweiz / Dorade, Italien /

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.