

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

29. Juni bis 3. Juli 2026

MITTELMEER MAKRELE

Thai Aromen

—

GEFÜLLTE ZUCCHETTIBLÜTE

Pfirsich Safrankaltschale | Kresseöl

—

MISO SEETEUFEL

Erbesen | Eierschwämmli | Pommes Anna

oder

MAISPOULARDE «PIRI-PIRI»

Peperoni Chilisauce | Kartoffelstroh

—

KOKOSNUSS

Milkschokolade | Erdbeeren

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 HOLZKOHLEGRILL

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 |
| 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

KOKOSNUSS

Miltschokolade | Erdbeeren
18

PAVLOVA

Himbeere | Weisse Schokolade | Yuzu
30

KIRSCH

Shiso | Ziegenmilch
30

KÄSEAUWAHL

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 | 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: Poularde, Schweiz

Unsere Fische kommen aus umwelt- und artgerechter Fischerei.

Menü: Makrele, Japan | Rotbarbe, Portugal | 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: Seeteufel, 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.