

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

15. Juni bis 19. Juni 2026

GERÄUCHERTER LAGHS

Ajoblanco | Chorizo

—

KABELJAU KROKETTEN

Erbsen Minzcreme | Salzzitrone

—

BLACK TIGER RIESENGREVETTEN

Schwarze Paella | Ramiro Peperoni | Grüner Spargel

oder

IBERICO SCHWEIN

Trüffeljus | Kartoffelsalat | Bohnen
mit 10 g Oscietra Kaviar – Aufpreis von 30

—

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 BOUILLABASSE

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 Martinozzi 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.