

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

16. Juni bis 20. Juni 2025

GELBFLOSSENMAKRELE

Kirsche | Shiso | Ingwer

oder

GEEISTE TOMATENESSENZ

Mediterranes Gemüse | Burrata | Pinsa

—

CALAMARETTI

Basilikumsauce | Peperonata | Gnocchetti

oder

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

—

AFFOGATO

Schokoerde | Milchschaum

Wahlweise mit Espresso Shot oder Cold Brew Espresso

oder

APRIKOSE

Tonka Bohne | Stracciatella Glace

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

BRETONISCHER HUMMER

Erdbeere | Kapuzinerkresse | Tomate

—

ATLANTIK ROTBARBE

XO Sauce | Salzzitrone | Kopfsalat

—

WALDPILZ

Erbse | Kartoffel | Ei

—

ORMALINGER SCHWEIN

Ingwer | Frühlingslauch | Sesam

oder

SCHWEIZER WAGYU RIND

Foie Gras | Schwarzer Trüffel | Spitzkohl

Aufpreis von 80

—

WALDERDBEERE

Spumante Cantina alla Maggia | Gebrannte Vanille | Baumnussblatt



Menü komplett	227
Menü 4- Gang ohne Rotbarbe	187
Menü 3-Gang ohne Rotbarbe & Waldpilz	157

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

mit 10g N25 Hybrid Kaviar - Aufpreis von 35

ZUCCHINI CANNELLONI

Iberico Bellota | Amalfi Zitrone | Grünsaat

38

GNOCCHETTI

Waldpilze | Gebrannter Rahm | Ei

(vegetarisch)

34

Hauptgericht 46

KALBSHAXEN RAVIOLI

Périgord Trüffeljus | Nussbutter

36

Hauptgericht 48

mit Foie Gras - Aufpreis von 20

HAUPTGERICHTE

SHORT RIB VOM AUSTRALISCHEN WAGYU RIND

Röstzwiebel | Gebackene Kartoffel | Aubergine

72

BÜNDNER KALBSFILET «ZÜRCHER ART»

Rahmsauce | Champignon | 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

GEANGELTER ATLANTIK WOLFSBARSCH

Peperoni Krustentierbisque | Calamaretti | Mediterraner Gemüsesalat

78

SAUERAMPFER RISOTTO VON UNSEREM HOF TERRENI ALLA MAGGIA

Zucchiniblüte | Schafsracotta | Passionsfrucht

(vegetarisch)

48

Vorspeise 42

mit Kaisergranat - Aufpreis von 35



ORMALINGER SCHWEIN

Ingwer | Frühlingslauch | Sesam

64

OFFENWEINE

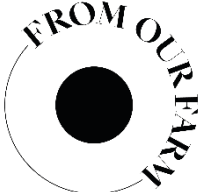
WEISSWEINE

KERNER Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Kerner		2023	10cl	11
GRAUER BURGUNDER KILCHMEN Weingut C. Schneider Baden Deutschland	Grauer Burgunder		2019	10cl	13
SAUVIGNON BLANC Weingut Gross Steiermark Österreich	Sauvignon Blanc		2022	10cl	12.5
PULIGNY-MONTRACHET François Carillon Burgund Frankreich	Chardonnay		2020	10cl	29
RHEIN RIESLING Zweifel Weine Zürich Schweiz	Riesling		2022	10cl	12.5
GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL Weingut Knoll Wachau Österreich	Grüner Veltliner		2023	10cl	12
LES VIEUX CLOS SAVENNIÈRES Nicolas Joly Loire Frankreich	Chenin Blanc		2023	10cl	17

ROSEWEINE

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

ROTWEINE

ROSSO DEL TICINO Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Merlot		2019	10cl	15
IL GIUBILEO Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Merlot		2021	10cl	12
GIVRY 1ER CRU Cellier aux Moines Burgund Frankreich	Pinot Noir		2022	10cl	20
STAFFELFELD Baron Widmann Südtirol Italien	Merlot, Cabernet Franc Cabernet Sauvignon		2021	10cl	13
LANGHE NEBBIOLO Castrum Roche Piemont Italien	Nebbiolo		2023	10cl	14
IM CORAVINAUSSCHANK SASSICAIA Tenuta San Guido Toscana Italien	Cabernet Sauvignon Cabernet Franc		2020	10cl	59

DESSERTWEINE

MOSCATO D'ASTI MONCALVINA Coppo Piemont Italien	Moscato		2024	10cl	11
RHEINRIESLING SÉLECTION W. Schwarzenbach Zürich Schweiz	Rheinriesling		2019	10cl	16

DESSERT

AFFOGATO

Schokoerde | Milchschaum

Wahlweise mit: Espresso Shot oder Cold Brew Espresso

18

APRIKOSE

Tonka Bohne | Stracciatella Glace

18

KAKAOBOHNE

Felchlin Grand Cru Arriba 72% | Gesalzene Erdnüsse | Banane

31

PANNA COTTA

Ingwerlimonade | Kalamansi | Delta Gin

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

Wolfsbarsch: 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.