

STEFAN JÄCKEL'S EMPFEHLUNGSMENÜ

SÜDAFRIKANISCHER SCAMPI

Lima Creme | Blumenkohl | Zitrusaromen

—

AUSTER ROYAL

N25 Kaviar | Rauchfisch | Kartoffelschaum

—

ATLANTIK SEETEUFEL

Kürbis-Zitronengrasschaum | Pak Choi | Salzzitrone

—

ZWIEBELESSENZ

Kalbsbries | Bergkäse | Steinpilzschaum

—

KUMQUAT

Orange | Spumante Cantina alla Maggia



—

BLACK ANGUS RIND

Périgord Trüffel | Entenleber | Artischocke

oder

KAGOSHIMA WAGYU A5+ ENTRECÔTE

Soja Vinaigrette | Pak Choi | Pioppino

Aufpreis von 100

—

HONIGKUCHEN

Sauerrahm | Tanne | Malz | Pistazie



Menü komplett	242
Menü 6- Gang ohne Auster Royal	222
Menü 5-Gang ohne Auster Royal & Seeteufel	197

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

WEINBEGLEITUNG ZUM EMPFEHLUNGSMENÜ

SAUVIGNON BLANC

Manfred Meier | Bündner Herrschaft | Schweiz

—

MONTAGNY LES COMBES 1ER CRU

Domaine du Cellier aux Moines | Burgund | Frankreich

—

VALENTIN OEIL DE PERDRIX

Domaine Ruedin | Neuenburg | Schweiz

—

BOVEL PINOT NOIR

Weingut Daniel & Monika Marugg | Bündner Herrschaft | Schweiz

—

—

ASCONA RISERVA

Cantina alla Maggia SA | Tessin | Schweiz



oder

ORATORIO DI SAN LORENZO RISERVA

Inama | Veneto | Italien

Aufpreis von 13

—

MOSCATO D'ASTI MONCALVINA

Coppo | Piemont | Italien

Weinbegleitung komplett	101
Weinbegleitung ohne Montagny 1er Cru	87
Weinbegleitung ohne Montagny 1er Cru & Oeil de Perdrix	72

VORSPEISEN

RINDSTATAR VOM CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE

Sardine | Gurke | Dill | N25 Hybrid Kaviar

78



FRANZÖSISCHE ENTENLEBER

Périgord Trüffel | Brioche | Süsswein

52

BALFEGO THUNFISCH

Gillardeau Auster | Avocado | Taschenkrebis | Ingwer

46

zusätzlich mit 10g N25 Hybrid Kaviar - Aufpreis von 35

GNOCCHETTI

Périgord Trüffel | Gebrannter Rahm

(vegetarisch)

48

als Hauptgericht 72

KALBSHAXEN RAVIOLI

Périgord Trüffel Jus | Nussbutter

36

als Hauptgericht 48

zusätzlich mit Foie Gras - Aufpreis von 20

HAUPTGERICHTE

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

als Vorspeise 54

KAGOSHIMA WAGYU A5+ ENTRECÔTE

Soja Vinaigrette | Pak Choi | Pioppino

130

BLACK ANGUS RIND

Périgord Trüffel | Entenleber | Artischocke

70

SHORT RIB VOM AUSTRALISCHEN WAGYU RIND

Röstzwiebel | Gebackene Kartoffel | Shiitake

72

TOPINAMBUR RISOTTO

VON UNSEREM HOF TERRENI ALLA MAGGIA

Kräuterseitling | Radicchio | Périgord Trüffel

(vegetarisch)

52

als Vorspeise 42

zusätzlich mit Kaisergranat - Aufpreis von 35



ATLANTIK SEETEUFEL

Kürbis-Zitronengrasschaum | Pak Choi | Salzzitrone

68

GEMEINSAM GENIESSEN – GERICHT FÜR 2 PERSONEN ENTE AUS DER MAISON BURGAUD IN CHALLANS IN 2 GÄNGEN SERVIERT

105 pro Person

ERSTER GANG

AN DER KARKASSE GEBRATENE BRUST

Enten Gewürz Jus | Getrüffelter Wirz | Topinambur

ZWEITER GANG

GEZUPFTE KEULE

Asiatische Aromen

OFFENWEIN

WEISSWEIN

CASTAGNETO Cantina alla Maggia SA Tessin Schweiz	Chardonnay		2022	10cl	13
SAUVIGNON BLANC Manfred Meier Graubünden Schweiz	Sauvignon Blanc		2023	10cl	13.5
RULLY 1ER CRU Leflaive & Associés Burgund Frankreich	Chardonnay		2020	10cl	21.5
CENTENAIRE Zweifel & Co AG Zürich Schweiz	Completer		2023	10cl	22

ROSE

ST. MARGUERITE SYMPHONIE Château Sainte Marguerite Provence Frankreich	Grenache, Cinsault		2023	10cl	12
VALENTIN OEIL DE PERDRIX Domaine Ruedin Neuchâtel Schweiz	Pinot Noir		2022	10cl	14

ROTWEIN

ASCONA RISERVA Cantina alla Maggia SA Tessin Schweiz	Merlot		2019	10cl	22
IL GIUBILEO Cantina alla Maggia SA Tessin Schweiz	Merlot		2020	10cl	12
POMMARD Arnaud Baillet Burgund Frankreich	Pinot Noir		2021	10cl	19.5
BARBERA D'ALBA Prunotto Piemont Italien	Barbera		2021	10cl	12.5
CHÂTEAU DE CHAMBRUN Lalande de Pomerol Bordeaux Frankreich	Merlot		2019	10cl	14

ROTWEIN IM CORAVINAUSSCHANK

ORATORIO DI SAN LORENZO Inama Veneto Italien	Carmenère		2017	10cl	27.5
SASSICAIA Tenuta San Guido Toskana Italien	Cabernet Sauvignon Cabernet Franc		2020	10cl	59

DESSERTWEIN

MOSCATO D'ASTI MONCALVINA Coppo Piemont Italien	Moscato		2023	10cl	11
BANYUL BILA-HAUT Michel Chapoutier Roussillon Frankreich	Grenache		2021	10cl	21

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



Mehr Informationen zum The Living Circle finden Sie auf der Homepage www.thelivingcircle.ch.

Eine Auswahl an Produkten vom Terreni alla Maggia können Sie direkt bei uns im Restaurant La Rôtisserie erwerben.
Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Mitarbeitern.

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.

DEKLARATION

Ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen ist uns wichtig. Deshalb engagieren wir uns gemeinsam mit unseren Lieferanten für ein nachhaltiges Angebot.

Rind: Australien* | Japan | Schweiz

Kalb: Schweiz; Ente: Frankreich; Entenleber: Frankreich;

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern oder Antibiotika erzeugt worden sein

Unsere Fische kommen aus umwelt- und artgerechter Fischerei.

Aal: Bodensee; Seeteufel: Wildfang | Portugal & Frankreich;

Scampi: Südafrika; Auster: Zucht | Frankreich; Kaviar: Zucht | China

Thunfisch: Zucht | Spanien; Taschenkrebs: Norwegen; Sardine: Mittelmeer

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.