

# STEFAN JÄCKEL'S EMPFEHLUNGSMENÜ

RINDSTATAR VOM CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE

Sardine | Dill | Gurke | N25 Hybrid Kaviar



—

GAMBA BLANCA

Mais | Liebstöckel | Mojo

—

ATLANTIK STEINBUTT

Austern Beurre Blanc | Ochsen Mark | Stangensellerie

—

GNOCCHETTI

Weisser Trüffel aus Alba | Gebrannter Rahm

—

BÜNDNER SANDDORN

Joghurt | Amalfi Zitrone

—

REH AUS ÖSTERREICHISCHER JAGD

Herbsttrompete | Heidelbeere | Hokkaido Kürbis

oder

KAGOSHIMA WAGYU A5+ ENTRECÔTE

Soja Vinaigrette | Pak Choi | Pioppino

**Aufpreis von 100**

—

ZWETSCHGE

Original Beans Esmeraldas Milk 42% | Baumnuss | Holunderbeere

Menü komplett	242
Menü ohne Gamba Blanca	222
Menü ohne Gamba Blanca & Gnocchetti	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](http://www.uccelin.com)



# 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

Weisser Trüffel aus Alba | 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

## REH AUS ÖSTERREICHISCHER JAGD

Herbsttrompete | Heidelbeere | Hokkaido Kürbis

68

## SHORT RIB VOM AUSTRALISCHEN WAGYU RIND

Röstzwiebel | Gebackene Kartoffel | Shiitake

72

## WEISSES TOMATEN RISOTTO

### VON UNSEREM HOF TERRENI ALLA MAGGIA

Zucchiniblüte | Artischocke | Burrata

*(vegetarisch)*

48

als Vorspeise 38

**zusätzlich mit Kaisergranat - Aufpreis von 35**



## ORKNEY LACHS

Brioche | Sauerampfer | Radiesli | Bodensee Aal

62

## 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

<b>CASTAGNETO</b> Cantina alla Maggia SA   Tessin   Schweiz	Chardonnay		2022	10cl	13
<b>SAUVIGNON BLANC</b> Manfred Meier   Graubünden   Schweiz	Sauvignon Blanc		2023	10cl	13.5
<b>BOURGOGNE BLANC</b> Guffens-Heynen   Burgund   Frankreich	Chardonnay		2022	10cl	17
<b>CENTENAIRE</b> Zweifel & Co AG   Zürich   Schweiz	Completer		2022	10cl	22
<b>GRÜNER VELTLINER «ALTE SETZEN»</b> Markus Huber   Wachau   Österreich	Grüner Veltliner		2022	10cl	12

## ROSE

<b>ST. MARGUERITE SYMPHONIE</b> Château Sainte Marguerite   Provence   Frankreich	Grenache, Cincault		2023	10cl	12
--	--------------------	--	------	------	----

## ROTWEIN

<b>ASCONA RISERVA</b> Cantina alla Maggia SA   Tessin   Schweiz	Merlot		2019	10cl	22
<b>BRICCO DEL BOSCO</b> Accornero   Piemont   Italien	Grignolino		2018	10cl	19.5
<b>POMMARD</b> Arnaud Baillet   Burgund   Frankreich	Pinot Noir		2021	10cl	19.5
<b>BARBERA D'ALBA</b> Prunotto   Piemont   Italien	Barbera		2021	10cl	12.5
<b>CASSIANO</b> Manincor   Südtirol   Italien	Merlot, Cabernet Franc, Tempranillo, Petit Verdot		2021	10cl	14.5
<b>CHÂTEAU POUJEAUX</b> Moulis   Bordeaux   Frankreich	Cabernet Sauvignon Merlot, Petit Verdot		2019	10cl	13

## ROTWEIN IM CORAVINAUSSCHANK

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

## DESSERTWEIN

<b>MOSCATO D'ASTI MONCALVINA</b> Coppo   Piemont   Italien	Moscato		2023	10cl	11
<b>BANYUL BILA-HAUT</b> 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](http://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; Reh: Österreich

\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern oder Antibiotika erzeugt worden sein

Unsere Fische kommen aus umwelt- und artgerechter Fischerei.

Lachs: Zucht | Schottland; Steinbutt: Wildfang | Portugal & Frankreich;

Gamba Blanca: Zucht | Spanien; Auster: Zucht | Frankreich; Kaviar: Zucht | China

Thunfisch: Zucht | Spanien

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.