

# STEFAN JÄCKEL'S SIGNATURE MENÜ

## BALFEGO THUNFISCH

Wasabi | Süsskartoffel | Grünsaatemulsion

—

## VERBRANNTER LAUCH

Gillardeau Auster | Brunnenkresse | N25 Hybrid Kaviar

—

## ATLANTIK SEEZUNGE

Vadouvan | Thaiaromen | Erdnuss

—

## MASCARPONE-SALZZITRONENTORTELLINI

Périgord Trüffel | Catalogna | Erbse

—

## BÜNDNER KALB

Estragon Hollandaise | Badischer Spargel | Morchel



oder

## SCHWEIZER WAGYU RIND

Teriyakijus | Bao Bun | Badischer Spargel

Aufpreis von 80

—

## RHABARBER

Joghurt | Gin | Vanille

—

## BRIOCHE

Jasminblüte | Felchlin Opus Blanc 35% | Kaffirlimette

Menü komplett	252
Menü 6- Gang ohne Verbrannter Lauch	242
Menü 5-Gang ohne Rhabarber & Verbrannter Lauch	227

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)

# WEINBEGLEITUNG

## SAUVIGNON BLANC EHRENHAUSEN

Weingut Gross | Steiermark | Österreich

—

## RULLY 1ER CRU

Leflaive & Associés | Burgund | Frankreich

—

## FLÄSCHER PINOT GRIS

Hansruedi Adank | Bündner Herrschaft | Schweiz

—

## VOUVRAY SEC “LE HAUT-LIEU”

Domaine Huet | Loire | Frankreich

—

## ROSSO DEL TICINO

Cantina alla Maggia | Tessin | Schweiz



Oder

## SASSICAIA

Tenuta San Guido | Toskana | Italien

Aufpreis von 40

—

## RUSTER BEERENAUSLESE SELEKTION

Heidi Schröck | Burgenland | Österreich

Weinbegleitung komplett

111

Weinbegleitung ohne Rully 1er Cru

97

# VORSPEISEN

## RINDSTATAR VOM CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE

Sardine | Gurke | Dill | N25 Hybrid Kaviar

78



## FRANZÖSISCHE ENTENLEBER

Kakaofrucht Couverture | Kirsche | Mohn

52

## BALFEGO THUNFISCH

Gillardeau Auster | Avocado | Taschenkrebs | Ingwer

46

zusätzlich mit 10g N25 Hybrid Kaviar - Aufpreis von 35

## GNOCCHETTI

Morchel | Gebrannter Rahm | Sauerampfer

*(vegetarisch)*

34

als Hauptgericht 46

## 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 Geschnetzelttes auch in der klassischen Variante*

58

### STEFAN'S BOUILLABAISSE

Sauce Rouille | Geröstetes Brot | Gruyère

86

als Vorspeise 54

### MILCHLAMM « SÉLECTION VON ESCHER »

Senf | Zuchettiblüte | Artischocke

74

### SHORT RIB VOM AUSTRALISCHEN WAGYU RIND

Röstzwiebel | Gebackene Kartoffel | Shiitake

72

### TOPINAMBUR RISOTTO

#### VON UNSEREM HOF TERRENI ALLA MAGGIA

Ei vom Schlattgut | Austernpilze | Badischer Spargel

*(vegetarisch)*

52

als Vorspeise 42

zusätzlich mit Kaisergranat - Aufpreis von 35



### ATLANTIK SEEZUNGE

Zitronengrascurryschaum | Thaiaromen | Erdnuss

74

### NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL

Kalbskopf | Badischer Spargel | Linsen

78

## GEMEINSAM GENIESSEN – GERICHT FÜR 2 PERSONEN

80 pro Person

### BRESSE POULARDE UNTER DER BLÄTTERTEIGHAUBE

Périgord Trüffel | Entenleber | Badischer Spargel | Junger Knoblauch | Pommes Dauphine

# OFFENWEIN

## WEISSWEINE

### IL CASTAGNETO

Cantina alla Maggia | Tessin | Schweiz

Chardonnay



2022

10cl

13

### SAUVIGNON BLANC

Weingut Gross | Steiermark | Österreich

Sauvignon Blanc

2021

10cl

12.5

### RULLY 1ER CRU

Leflaive & Associés | Burgund | Frankreich

Chardonnay

2020

10cl

21.5

### RHEIN RIESLING

Zweifel Weine | Zürich | Schweiz

Riesling

2022

10cl

12.5

### GRÜNER VELTLINER «ALTE SETZEN»

Markus Huber | Wachau | Österreich

Grüner Veltliner

2022

10cl

12

### VOUVRAY SEC «LE HAUT-LIEU»

Domaine Huet | Loire | France

Chenin Blanc

2022

10cl

13

## ROSE WINE

### LA PERNICE ROSATO

Cantina alla Maggia | Tessin | Schweiz

Merlot

2024

10cl

12

### VALENTIN OEIL DE PERDRIX

Domaine Ruedin | Neuenburg | Schweiz

Pinot Noir

2023

10cl

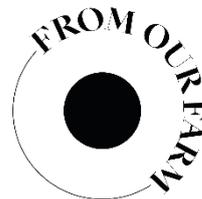
14

## RED WINES

### 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

### BARBERA D'ALBA

Prunotto | Piemont | Italien

Barbera

2023

10cl

12.5

### CHÂTEAU DE CHAMBRUN

Lalande de Pomerol | Bordeaux | Frankreich

Merlot

2019

10cl

14

### IM CORAVINAUSSCHANK

### ORATORIO DI SAN LORENZO

Inama | Venetien | Italien

Carmenère

2017

10cl

27.5

### SASSICAIA

Tenuta San Guido | Toskana | Italien

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

2020

10cl

59

## SWEET WINES

### MOSCATO D'ASTI MONCALVINA

Coppo | Piemont | Italien

Moscato

2024

10cl

11

### RUSTER BEERENAUSLESE

### SELEKTION

Heidi Schröck | Burgenland | Österreich

Welschriesling, Weissburgunder

2021

10cl

20

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; 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

Seezunge: Atlantik

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.