

STEFAN JÄCKEL'S SIGNATURE MENÜ

BALFEGÓ THUNFISCH

Gillardeau Auster | Imperial Kaviar | Wasabi

—

BRETONISCHER HUMMER

Kopfsalat | Salicorn | Pfirsich

—

CAVATELLI

Steinpilze | Spinat | Estragon

—

ATLANTIK ROTBARBE

XO-Sauce | Mediterranes Gemüse | Vongole

—

SCHWEIZER KALB

Périgord Trüffel | Blumenkohl

oder

KAGOSHIMA WAGYU ENTRECÔTE

Yuzu | Maitake | Sellerie

Aufpreis von 80

—

ZWETSCHGE

Grüner Apfel | Haselnuss

—

OVOMALTINE

Menü komplett	252
Menü 6-Gang ohne Zwetschge	242
Menü 5-Gang ohne Rotbarbe & Zwetschge	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

WEINBEGLEITUNG

ALBARIÑO

Pazos de Senoras | Rias Baixas | Spanien

—

EN ÉPINES

Domaine Bec d'Or | Waadt | Schweiz

—

I PALCHI FOSCARINO GRANDE CUVÉE

Azienda Agricola Inama | Venetien | Italien

—

SAUMUR CLOS DES CARMES

R. Guiberteau | Loire | Frankreich

—

ASCONA RISERVA

Cantina alla Maggia | Tessin | Schweiz



oder

VALBUENA 5°

Bodegas Vega Sicilia | Ribera Del Duero | Spanien

Aufpreis von 25

—

STROHWEIN

Zweifel Weine | Zürich | Schweiz

—

WHITE RUSSIAN

Vodka | Kahlúa | Rahm

Weinbegleitung komplett	138
Weinbegleitung ohne Strohwein	125
Weinbegleitung ohne Saumur & Strohwein	97

VORSPEISEN

RINDSTATAR VOM CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE

Oscietra Kaviar | Polenta | Sauerrahm | Ei | Roscoff Zwiebel

78



FRANZÖSISCHE ENTENLEBER

Stangensellerie | Sauternes | Périgord Trüffel

54

BALFEGÓ THUNFISCH

Gillardeau Auster | Imperial Kaviar | Wasabi

74

TOMATEN AUS DER BRETAGNE

Kürbiskerne | Estragon | Erdbeere

38

SPINAT GNOCHETTI

Périgord Trüffel | Ei | Parmesanschaum

38

Hauptgericht 58

KALBSHAXEN RAVIOLI

Maderajus | 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

BRETONISCHER HUMMER

Linguine | Salicornes | Salzzitrone

86

SHORT RIB VOM AUSTRALISCHEN WAGYU RIND

Röstzwiebel | Gyoza | Thai Aromen

72

RISOTTO

VON UNSEREM HOF TERRENI ALLA MAGGIA

Pfirsich | Fenchel | Stracciatella

44

Vorspeise 32



OFFENWEINE

WEISSWEINE

KERNER Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Kerner	 2025	10cl	13
ALBARIÑO Pazos de Senoras Rias Baixas Spanien	Albariño	2025	10cl	12
TEMENT EHRENHAUSEN Tement Südsteiermark Österreich	Sauvignon Blanc	2023	10cl	14
MERCUREY LES MARGOTONS Cellier Aux Moines Burgundy Frankreich	Chardonnay	2023	10cl	15
I PALCHI FOSCARINO Azienda Agricola Inama Venetien Italien	Garganega	2020	10cl	20
EN ÉPINES Domaine Bec d'Or Vaud Schweiz	Chardonnay	2024	10cl	13
SAUMUR CLOS DES CARMES R. Guiberteau Loire Frankreich	Chenin Blanc	2023	10cl	28
RIESLING KIEDRICH TURMBERG Robert Weil Rheingau Deutschland	Riesling	2023	10cl	16

ROSEWEINE

LA PERNICE ROSATO Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Merlot	 2025	10cl	12
--	--------	--	------	----

ROTWEINE

ASCONA RISERVA Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Merlot	 2020	10cl	22
BARBAROSSA RISERVA Cantina alla Maggia Tessin Schweiz	Merlot	 2022	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
IL PINO Tenuta di Biserno Toscana Italien	Merlot, Cabernet Sauvignon Cabernet Franc, Petit Verdot	2023	10cl	19
MARSANNAY S. Pataille Burgund Frankreich	Pinot Noir	2023	10cl	22

DESSERTWEINE

MOSCATO D'ASTI MONCALVINA Coppo Piemont Italien	Moscato	2025	10cl	11
STROHWEIN Zweifel Wein Zürich Schweiz	Johanniter, Vidal Blanc	2025	10cl	13

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.

Menü: Kalb, Schweiz | Kagoshima Rind, Japan

Zürich Geschnetzeltes, Kalb, Schweiz | Kalbsfilet, Schweiz | Rindstatar, Schweiz
Kalbshaxenravioli, Schweiz | Kalbskopf, Schweiz | Wachtel, Frankreich | Kagoshima Rind Entrecôte, Japan
Entenleber, Frankreich | Wagyu Short Rib, Australien

Unsere Fische kommen aus umwelt- und artgerechter Fischerei.

Menü: Thunfisch, Spanien | Auster, Frankreich | Kaviar, China | Hummer, Frankreich | Rotbarbe, Portugal |
Vongole, Portugal

Seezunge, Atlantik | Kaisergranat, Südafrika | Kaviar, China | Kingfish, Japan | Hummer, England | Auster, Frankreich
Bouillabaisse: Wolfsbarsch, Atlantik (Frankreich/Spanien) | Rotbarbe, Portugal | Jakobsmuschel, Norwegen
Langustine, Südafrika | Miesmuscheln, Frankreich | Pulpo, 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.