

# Apéro

- Marinierte Oliven 7.5 (☞) (☞) (☞)  
Pimientos de Padrón 8.5 (☞) (☞) (☞)  
Hausgebackenes Sauerteigbrot, geröstete Knoblauchbutter 9.5 (☞)  
Jenzer Terrine "Coq au vin", hausgebackenes Sauerteigbrot,  
saure Gurken, Chutney 17

- Kaviar Baeri Premier Cru 30g / 50g, Blinis, Crème fraîche 65 / 80  
+ Glas Champagner Herbert Beaufort 15.5

## Vorspeise

- Sommersalat, pochirtes Ei, Cironé-Dressing, Sauerteig Croûtons 19 (☞)  
Salatschüssel Krafft, Gemüse, geröstete Kerne und Samen 14 / 24 (☞) (☞) (☞)  
Gurken-Stangenselleriekaltschale, Selleriesalat, Ziegenfrischkäse 21 (☞) (☞)  
Doraden Crudo, Zucchetti Salat, geräucherte Paprika, Joghurt, Brunnenkresse 24 (☞)  
Rindstatar, Schalotten, saure Gurken, getrocknete Cherrytomaten,  
Parmesan, hausgemachtes Sauerteigbrot 29 / 47

## Hauptgang

INKLUSIVE EINER BEILAGE NACH WAHL

- Frittierte Aubergine, Gurken-Tomaten-Salat, Stracciatella, Oliven & Pinienkerne 38 (☞)  
Ganze Schweizer Forelle en Papillote, Gemüse 44 (☞) (☞)  
Gedämpfter Wolfsbarsch, Mini-Artischocken, Spinat, Barigoule Sud, Haselnuss 48 (☞) (☞)  
Lammhüftli, Tomaten Salsa, Confierte Datterini, geröstete Mandeln 48 (☞) (☞)

## Für 2 Personen

INKLUSIVE 2 BEILAGEN NACH WAHL

- Ganze Seezunge Meunière 158 (☞)  
Jenzer Natura Beef Côte de Bœuf (ca. 800gr), Café de Paris, Kräuter-Mayonnaise, Jus 178 (☞)

## Beilagen

- Triple Cooked Fries (☞) (☞)  
Pommes ratte, Schnittlauch (☞) (☞)  
Panzanella (☞)  
Pilaw Reis (☞)

## Desserts

- Pochierte Aprikose, Beurre noisette, Honig-Joghurt, Ziegenmilchglacé, Granola 17 (☞) (☞)  
Frische Beeren, Erdbeersud, Sauerrahm-Glace, Meringue 17 (☞) (☞)  
Tarte Tatin 42 (☞)  
+1 Kugel Glace +4.5

LUST AUF DIE TARTE TATIN?

DANN BESTELT SIE SCHON MIT DER VORSPEISE VOR!

Kaviar, Dorade: Frankreich / Forelle, Rind, Poulet: Schweiz / Lamm: Irland Freiland / Wolfsbarsch: Griechenland / Seezunge: Niederlande

(☞) Vegetarisch (☞) Vegan (☞) Glutenfrei (☞) Laktosefrei

# Aperitif

Marinated olives 7.5 (V) (GF) (D)  
Pimientos de Padrón 8.5 (V) (GF) (D)  
Homebaked sourdough bread, roasted garlic butter 9.5 (V)  
Jenzer Terrine "Coq au vin", homebaked sourdough bread,  
pickled cucumbers, chutney 17

Kaviar Baeri Premier Cru 30g / 50g, Blinis, crème fraîche 65 / 80  
+ Glas of Champagne Herbert Beaufort 15.5

# Appetizer

Sommersalad, poached egg, Cironé-dressing, sourdough croûtons 19 (V)  
Salad bowl Krafft, vegetables, roasted nuts and seeds 14 / 24 (V) (GF) (D)  
Cold cucumber and celery soup, celery salad, goat cheese 21 (V) (GF)  
Sea bream crudo, courgette salad, smoked paprika, yoghurt, watercress 24 (GF)  
Beef tartare, shallots, pickled cucumber, dried cherry tomatoes,  
parmesan, homebaked sourdough bread 29 / 47

# Main course

INCLUDING ONE SIDE DISH OF YOUR CHOICE

Fried eggplant, cucumber-tomato-salad, stracciatella, olives, pine nuts 38 (V)  
Swiss trout en papillote, vegetables 44 (GF) (D)  
Steamed sea bass, mini artichokes, spinach, Barigoule sud, hazelnuts 48 (GF) (D)  
Lamb loin, tomato salsa, confit Datterini, roasted almonds 48 (GF) (D)

# For 2 people

INCLUDING TWO SIDE DISHES OF YOUR CHOICE

Whole sole Meunière 158 (GF)  
Jenzer Natura Beef Côte de Bœuf (ca. 800gr), café de Paris, herb-mayonnaise, Jus 178 (GF)

# Side dish

Triple Cooked Fries (V) (GF)  
Pommes ratte, chives (V) (GF)  
Panzanella (V)  
Pilaf Rice (GF)

# Dessert

Poached apricots, beurre noisette, honey-yoghurt, goat milk-ice cream, Granola 17 (V) (GF)  
Fresh berries, strawberry sud, sour cream-ice cream, meringue 17 (V) (GF)  
Tarte Tatin 42 (V)  
+1 scoop of ice cream +4.5

WOULD YOU LIKE TO HAVE A TARTE TATIN?

GO AHEAD AND PRE-ORDER IT WITH YOUR APPETIZERS!

---

Kaviar, sea bream: France/ Trout, beef, chicken: Switzerland/ Lamb: Ireland free-range / Sea bass: Greece / Sole: Netherlands

(V) Vegetarian (GF) Vegan (GF) Gluten free (D) Lactose free

# Apéritif

- Olives marinées 7.5 (V) (VG) (SGL)
- Pimientos de Padrón 8.5 (V) (VG) (SGL)
- Pain au levain fait maison, beurre à l'ail rôti 9.5 (V)
- Terrine Jenzer "Coq au vin", pain au levain fait maison, cornichons, chutney 17

- Caviar Baeri Premier Cru 30g / 50g, blinis, crème fraîche 65 / 80
- Verre de champagne Herbert Beaufort 15.5

# Entrée

- Salade d'été, œuf poché, vinaigrette au cironé, croûtons de pain au levain 19 (V)
- Bol de salade Krafft, légumes et graines grillés 14 / 24 (V) (VG) (SGL)
- Soupe froide de concombre et céleri-branche, salade de céleri, fromage de chèvre frais 21 (V) (SGL)
- Dorade crue, salade de courgettes, paprika fumé, yaourt, cresson de fontaine 24 (SGL)
- Tartare de bœuf, échalotes, cornichons, tomates cerises séchées, parmesan, pain au levain fait maison 29 / 47

# Plat Principal

INCLUS UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Aubergine panée, salade de concombre et tomate, stracciatella, olives et pignons de pin 38 (V)
- Truite entière suisse en papillote, légumes 44 (SGL) (SGL)
- Bar cuit à la vapeur, mini-artichauts, épinards, sauce barigoule, noisettes 48 (SGL) (SGL)
- Cuisseau d'agneau, salsa de tomates, datterini confits, amandes grillées 48 (SGL) (SGL)

## pour 2 personnes

INCLUS 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

- Sole entière Meunière 148
- Jenzer Natura Beef Côte de Bœuf (env. 800g), Café de Paris, mayonnaise aux herbes, jus 178 (SGL)

# Accompagnements

- Frites triple cuisson (V) (SGL)
- Pommes ratte, ciboulette (V) (SGL)
- Panzanella (V)
- Riz pilaf (SGL)

# Dessert

- Abricot poché, beurre noisette, yaourt au miel, glace au lait de chèvre, granola 17 (V) (SGL)
- Baies fraîches, coulis de fraise, glace à la crème aigre, meringue 17 (V) (SGL)
- Tarte Tatin 42 (V)
- +1 boule de glace +4.5

ENVIE DE TARTE TATIN ?

ALORS COMMANDEZ-LA DÉJÀ AVEC L'ENTRÉE !

---

Caviar, dorade : France / Truite, bœuf, poulet : Suisse / Agneau : Irlande (élevé en plein air) / Bar : Grèce / Sole : Pays-Bas

(V) Végétarien (VG) Vegan (SGL) Sans gluten (SGL) Sans lactose