

## Antipasti / Kalte Vorspeisen / Cold Appetizers

CHF

**\*\* Antipasti all'Italiana** 17.50

Landrauchschinken, Speck, Lardo, Käse  
Zucchini, Tomaten und Crostini  
Smoked ham, bacon, "lardo" bacon, cheese,  
courgettes, tomatoes and crostini

**Formaggio di capra fasciato in prosciutto crudo**

**Bouquet d'insalata con salsa al miele**

Ziegenfrischkäse in Rohschinkenmantel 15.50  
Salatbouquet und Honigvinaigrette  
Goat cream cheese wrapped with smoked ham, salad and honey vinaigrette



Ohne Rohschinken  
Without smoked ham

**\*\* Duetto caprese, carpaccio di manzo e mozzarella** 17.00

Duett von Tomatensalat mit Mozzarella und Rindscarpaccio mit Trüffelöl  
Duet of tomato salad with mozzarella and beef carpaccio with truffle oil

**\*\* Insalata con balsamico , melone e prosciutto crudo di Parma** 14.00

Bunter Blattsalat mit Balsamicodressing, Melone und Parmaschinken  
Mixed field salad with balsamic dressing, melon and "Parma" ham

**Insalata dal buffet**



Salat vom Buffet  
Salad from the buffet

grosser Teller / big plate 15.50  
kleiner Teller / small plate 10.50

**Piatti Vegetariani**



Vegetarische Gerichte  
Vegetarian Dishes



Zertifiziert nachhaltiger Wildfang  
Certified sustainable wild catch



Black Tiger Krevetten, EDEN SHRIMPS  
aus den Mangrovenwäldern des Mekong Deltas



Lachs aus zertifiziertem und nachhaltigem Fang

**\*\* Questi piatti vengono serviti dalle 11.30 alle 23.00**

Diese Gerichte servieren wir von 11.30 bis 23.00 Uhr  
These dishes are served from 11.30 am to 11.00 pm


(Ausserhalb der Hauptessenszeiten bitten wir Sie um Verständnis für etwas längere Wartezeiten)  
(We appreciate your patience when your orders are placed outside of main serving times)

Alle Preisangaben inkl. Mehrwertsteuer. Euro-Verrechnung erfolgt mittels Tageskurs unserer Reception.  
All prices include value added tax. The actual Euro-exchange rate is the daily rate of our front office.

## Zuppa / Suppen / Soups CHF

### Zuppa di cipollotti con spiedo di gamberi 12.00

Frühlingslauchsuppe mit Krevettenspiess  
Spring onion soup with shrimp skewer

 Ohne Krevettenspiess 10.00  
Without shrimp skewer

### \*\* Brodo di manzo con gnocchetti di pane 10.50

Rindsbouillon mit gebratenem Pressknödel  
Beef bouillon with fried bread duppling

### \*\* Zuppa del giorno 8.50

Tagessuppe  
Soup of the day

## Primi Piatti / Warme Vorspeisen / Warm First Courses

**EDEN**  
**SHRIMPS**

### Penne allo zafferano con gamberi e peperoni Portion 26.00

Penne mit EDEN SHRIMPS Krevetten kleine / small Port. 19.00  
Safransauce und Peperonistreifen  
Penne with EDEN SHRIMPS, saffron sauce and bell pepper strips

### \*\* Spaghetti 19.00

Spaghetti Bolognese / Napoli / Pesto  
Spaghetti with your choice of meat- tomato or pesto sauce

### \*\* Tortellini alla panna con prosciutto crudo, Pecorino, salvia e pomodorini Portion 24.50

Rohschinkentortellini mit Rahm, Pecorinokäse, kleine / small Port. 17.50  
Salbei und Kirschtomaten  
Tortellini with smoked ham, cream, "Pecorino" cheese  
sage and cherry tomatoes

### Spaghettoni due colori al salmone e rucola Portion 26.00

Zweifarbige Spaghettoni mit Rauchlachs und Rucola kleine / small Port. 18.00  
Two colored spaghettoni with smoked salmon and arugula

 Anstelle Lachs mit Grillgemüse 19.00  
Instead of salmon with grilled vegetables

## Pesce / Fisch / Fish

CHF



### Lucioperca nel mantello di prosciutto crudo con risotto al limone e asparagi e panna acida

42.00

Zander Filet im Rohschinkenmantel

mit Zitronen-Spargelrisotto und Sauerrahm

Pikeperch fillet wrapped with smoked ham with lemon asparagus risotto and sour cream



### Filetto di Sarnipietro con schiuma di basilico servito con taglierini

39.00

St. Petersfisch und Basilikumschaum,

serviert mit Taglierini Pasta

John dory with basil foam and Taglierini

\*\*

### Salmone sobbolito con salsa al vino bianco, funghi e patate arrostate

38.00

Pochiertes Lachssteak an Weissweinsauce

Champignons und Bratkartoffeln

Poached salmon steak with white wine sauce, mushrooms and fried potatoes



Zertifiziert nachhaltiger Wildfang

Certified sustainable wild catch



Black Tiger Krevetten, EDEN SHRIMPS

aus den Mangrovenwäldern des Mekong Deltas



Lachs aus zertifiziertem und nachhaltigem Fang

## Per i nostri ospiti internazionali / For our International Customers

**Sminuzato di vitello „Zürcher Art“** 43.00  
**con salsa ai funghi, rösti e carote glassate**

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignonsrahmsauce

Knusprige Butterrösti und glasierte Karotten

Thinly sliced veal with mushroom cream sauce,  
served with crisp, golden butter-“Rösti” and glazed carrots

**Surf & Turf** 39.00

**Gamberoni arrostiti e pollo con riso, ananas e salsa al curry**

Sautierte Krevetten und Pouletbruststreifen mit roter Currysauce und Reis

Sautéed shrimps and strips of chicken breast with red curry sauce and rice

...nur Krevetten 43.00

...only shrimps

...nur Poulet 36.00

...only chicken

## Vegetariani / Vegetarisch / Vegetarian

**Risotto d'asparagi con riduzione d'arancie** Portion 24.00  
**e formaggio Cironé**



Spargelrisotto mit Orangenreduktion und Cironé Käse

Asparagus risotto with orange sauce and “Cironé” cheese

kleine / small Port. 17.00

\*\*

**Gnocchi di patate con aglio orsino,** Portion 23.50  
**verdura alla griglia e spinaci**



Kartoffelgnocchi mit Bärlauch, Grillgemüse und Spinat

Potato gnocchi with wild garlic, grilled vegetables and spinach

kleine / small Port. 16.50

## Carne / Fleisch / Meat

CHF



### Entrecôte di manzo alla griglia con salsa

220g 47.00

Verdura e funghi arrostiti

300g 57.00

Grilliertes SwissPrim Rindsentrecôte mit Jus, Gemüse garnitur und gebratenen Pilzen

Grilled SwissPrime beef Entrecôte with gravy, vegetables and grilled mushrooms

### \*\* Scaloppina di vitello con burro alle erbe

160g 42.00

Kalbsschnitzel mit mediterraner Kräuterbutter

Veal escalope with Mediterranean herb butter

### \*\* Guance d'agnello brasate nel vin rosso

39.00

In Rotwein geschmortes Lammbäggli

Cheeks of lamb braised in red wine

### \*\* Pollastra ripiena con ricotta e basilico,

38.00

#### con speck, spinaci con noci e salsa

Mais-Poularde mit Ricotta-Basilikumfüllung, Specktranchen

und jungem Blattspinat mit Baumnüssen und Jus

Cornfed chicken with ricotta and basil stuffing,

bacon, tender spinach salad, walnuts and gravy

### Zu den Fleischgerichten servieren wir Oregano-Bratkartoffeln und Saisongemüse

Our meat dishes are served with roasted oregano potatoes  
and seasonal vegetables



SwissPrimBeef ist qualitative hochwertiges Rindfleisch.

Die Kälber stammen von einem zertifizierten Fleischrassenstier ab.

Die Tiere werden in tierfreundlichen Ställen gehalten und kommen in den Genuss von regelmässigem Auslauf im Freien.

Fleischherkunft / Origin of meat:

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Lamm: Neuseeland

Beef, veal, porc, chicken: Switzerland

Lamb: New Zealand

Fleisch und dessen Zubereitung kann mit Hormonen und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.  
Meat and preparations using meat may contain hormones and / or other anti-microbial performance enhancers.

<b>Dolci / Desserts</b>		CHF
**	<b>Semifreddo al mascarpone con sciroppo al rosmarino</b> Mascarpone Halbgefrorenes mit Rosmarinsirup und Zitruszesten Mascarpone parfait with rosemary syrup and orange zests	11.00
	<b>Sorbetto d'albicocche e lamponi gratinato con molliche</b> Mit Butterstreusel überbackene Aprikosen mit Himbeersorbet Apricot crumble with raspberry sherbet	11.00
**	<b>Torta di crema fresca con rabarbaro</b> Karamellisierte Sauerrahmtorte mit Rhabarberkompott und Orangentuiles Caramelized sour cream tart with rhubarb compote and orange tuile	11.00
**	<b>Panna Cotta alla lavanda con insalata di fragole</b> Lavendel Panna Cotta mit Erdbeersalat und Honighippe Lavender "Panna Cotta" with strawberry salad and honey tuile	12.00
	<b>Tortina calda di cioccolato Grand Cru e Amaretto e gelato al pistacchio</b> Warmer Grand Cru Schokoladen- Amaretto Törtchen mit Pistazieneis Warm „Grand Cru“ chocolate Amaretto cake with pistachio ice cream	12.00
	<b>Gelati diversi</b>	
	Diverse Glacekugeln	pro Kugel / per scoop 3.20
	Various flavors of ice cream	mit Rahm / with whipped cream 1.70
**	<b>Chiedete la nostra carta dei gelati</b> Bitte verlangen Sie unsere Glacekarte Please ask for our ice cream menu	

## Piccoli peccati di gola / Zum Abgewöhnen / A little teaser CHF

### \*\* Tartufi al cioccolato

Haustruffes mit Prosecco oder Vanille (pro Stk.) 2.00  
Chocolate truffles with Prosecco or vanilla (p/p)

Haustruffes zum mitnehmen und / oder verschenken  
Homemade truffles to take along and / or to give away

5er Schächteli / small box of five 9.50  
10er Schächteli / box of 10 19.00

## Formaggi / Käse / cheese

### Formaggi con pera e uva

Käseteller mit Birne und Trauben

A variety of cheeses, served with pear and grapes

Portion 16.50

kleine / small Port. 12.50

## Digestivi / digestif

Gerne fahren wir mit unserem Digestif-Wagen vor – lassen sich inspirieren und verführen...  
Spoil yourself with a mellow after dinner drink from the rich selection on our digestif car.

### \*\* Questi piatti vengono serviti dalle 11.30 alle 23.00

Diese Gerichte servieren wir von 11.30 bis 23.00 Uhr

These dishes are served from 11.30 am to 11.00 pm

(Ausserhalb der Hauptessenszeiten bitten wir Sie um Verständnis für etwas längere Wartezeiten)

(We appreciate your patience when your orders are placed outside of main serving times)

Alle Preisangaben inkl. Mehrwertsteuer. Euro-Verrechnung erfolgt mittels Tageskurs unserer Reception.

All prices include value added tax. The actual Euro-exchange rate is the daily rate of our front office.