



VILLA SOMMERLUST

«Unser Kochen ist ein Handwerk, das sich zu einer Kunstform von klassischer französischer und moderner spanischer Küche entwickelt hat. Es führt Sie geschmacklich an neue Orte und hinterlässt bleibende Erinnerungen. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unseren teils traditionellen, teils avantgardistischen Gerichten.»

Dan Rodriguez Zaugg, Katiuska Villalba Paredes «Kati» & Alejandro Perez Polo





VILLA SOMMERLUST

MENU

Winterliches Küchendebüt / Fünf genussvolle Snacks «to share»

Sommerlustbutter, hausgemachtes Brot

Randen- & Hibiskus-Escabeche

Mandarine, Kefir, Pistazien

Calamari & Gurke

Salsa vom Calamari, Minz- und Koriandersprossen, Feta

Trilogie vom Carabinero

Kaviar, Focaccia, Jalapeños

Spanish Charra Beef vom Holzkohlegrill

Variation von Pimientos, Salsa de Pimientos, Jus de Tempranillo

Fantastico Amaretto Sour

Käse-Selection Jumiversum, Panforte, Trüffelhonig

Tartelette mit Texturen von Zitrusfrüchten

Schwarzes Sesamglace

- 4 Gänge: 119.– / 5 Gänge: 139.– / 6 Gänge: 159.– / 7 Gänge: 174.– / 8 Gänge: 189.–

Weinbegleitung:

- 4 Gänge: 55.– / 5 Gänge: 69.– / 6 Gänge: 83.– / 7 Gänge: 97.–

Sie können gerne zwischen beiden Menüs «crossover» die Gänge zusammenstellen.

Gang eins ist immer das Küchendebüt.



VILLA SOMMERLUST

MENU VEGETARISCH

Winterliches Küchendebü / Fünf genussvolle Snacks «to share»

Sommerlustbutter, hausgemachtes Brot

Randen- & Hibiskus-Escabeche

Mandarine, Kefir, Pistazien

Zwiebelsuppe à la française «Avantgarde»

Camembert, Eigelb, Schnittlauch

Perfekter Lauch

Senfkaviar, Trüffel, Café de Paris

Fenchel vom Holzkohlegrill

Bohnen, grünes Curry, Wakame, Zitronengras

Fantastico Amaretto Sour

Käse-Selection Jumiversum, Panforte, Trüffelhonig

Haselnuss-Souffle

Amaretti-Cookie-Glace (bitte bereits bei der Bestellung wählen)

- 4 Gänge: 119.– / 5 Gänge: 139.– / 6 Gänge: 159.– / 7 Gänge: 174.– / 8 Gänge: 189.–

Weinbegleitung:

- 4 Gänge: 55.– / 5 Gänge: 69.– / 6 Gänge: 83.– / 7 Gänge: 97.–

Sie können gerne zwischen beiden Menüs «crossover» die Gänge zusammenstellen.

Gang eins ist immer das Küchendebü.



VILLA SOMMERLUST

A LA CARTE

VORSPEISEN	Schweizer Franken
Sommerlustsalat, French Dressing, Pesto, Nusscrumble	18.50
Rindstatar, Röstzwiebel, Eigelb, Schnittlauch, Aioli, Senfeis	29.50/39.50
Winterliches Küchendebüt, fünf Snacks «to share» (ab 2. Pers.)	28.00/Person
HAUPTGÄNGE	
Angus-Rinderfilet Rossini, Trüffeljus, Brioche, Entenleber, Kohlrabi, Kartoffelpüree à la Robuchon	75.00
ohne gebratene Entenleber	65.00
Angus Rinderfilet «Cafe de Paris» Gemüsevariation, «Sommerlust»-Fries auf Wunsch mit Markbein	69.00 + 10.00
Suquet el Lujo, Rotbarbe, Pulpo, Süsskartoffeln, Safranluft	59.00
Handgemachte Gnocchi, geräuchte Spitzpaprika, Frischkäse, Paprika-Röstzwiebel-Crunch	48.00
DESSERT / KÄSE	
Tartelette mit Texturen von Zitrusfrüchten, schwarzes Sesamglace	22.00
Haselnuss-Souffle mit Amaretti-Cookie-Glace (20 min Zubereitungszeit)	25.00
Käse-Selection Jumiversum, Panforte, Trüffelhonig	25.00
Klein aber fein	16.00
Dessert to drink: Espresso Martini	18.00

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Rind: Australien/Schweiz/Spanien/USA (kann mit hormonellen Leistungsförderern oder Antibiotika erzeugt worden sein)

Fisch: Schweiz/Atlantik/Mittelmeer

Bei Fragen zu Allergenen können Sie sich gerne an unser Servicepersonal wenden.

Das Restaurant schliesst um 23:30 Uhr

