



S O M M E R L U S T

MENÜ

Randenkugel, Randenblätter, Balsamico, Pumpernickel, Käse-Crumble

Tatar vom Eismeersaibling, Limette, Meerrettich-Radieschen-Creme, Chips
auf Wunsch mit Oona Caviar 5 g

+15.00

Lammkarree, Kartotten-Creme, Babymais, Flower Sprouts, Jus
oder

Pulpo vom Holzkohlegrill, Chorizo, Kartoffel

5x Greyerzer, Mousse, Chips, Pulver, Gel, Espuma

Baumnußkuchen, kandierte Baumnüsse, schwarze Nüsse, salzige Erdnusscreme, Macadamia-Glace

Sie können sich aus beiden Menüs ein Menü ganz nach Ihrer Lust zusammenstellen.

- 3 Gänge 75.00
- 4 Gänge 89.00
- 5 Gänge 105.00
- 6 Gänge 120.00

Weinbegleitung (ein Glas pro Gang):

- 3 Gänge 33.00
- 4 Gänge 44.00
- 5 Gänge 55.00
- 6 Gänge 66.00



S O M M E R L U S T

GEMÜSE MENÜ

Ohne tierische Produkte

Randentatar, Portulak, Balsamico, eingelegte Zwiebeln, Mayonnaise

Sellerie, spanischer Mais, Vegi-Jus

Ochsenherztomate vom Grill, Zucchini, Zwiebel-Creme, Basilikum, Tomatenchutney, Pinienkerne

Käseblatt, karamellierte Baumnuss, Blütenmelasse

Pastinake, Sous-vide Pastinake, Pastinake-Schokoladen-Espuma, Petersilien-Gel, Petersilien-Granité

Sie können sich aus beiden Menüs ein Menü ganz nach Ihrer Lust zusammenstellen.

- 3 Gänge 75.00
- 4 Gänge 89.00
- 5 Gänge 105.00
- 6 Gänge 120.00

Weinbegleitung (ein Glas pro Gang):

- 3 Gänge 33.00
- 4 Gänge 44.00
- 5 Gänge 55.00
- 6 Gänge 66.00



SOMMERLUST

À LA CARTE

VORSPEISEN	Schweizer Franken
Rindstatar, Senfglace, Kapern, Gurke, Ei, Brioche	25.00/36.00
«Sommerlust» Gänseleber, Pistazien, hausgemachtes Brot vom Grill	33.00
Caesar Salad, Baby-Lattich, Himbeeren, Chips vom Speck, Poulet, Parmesan, Brot	18.50
Waldpilz-Consommé, Trüffelravioli, Kräuteröl	15.50
HAUPTGANG	
FLEISCH	
Zweimal zartes vom Kalb: Filet und Bäggli, Sellerie, Kartoffelpüree	55.00
Rinderfilet vom Black Angus, Flower Sprouts, Jus, Trüffelrisotto	59.00
Chateaubriand «Sommerlust» in der Pfanne (ab 2 Personen) Café de Paris, Gemüsevariation, «Sommerlust»-Fries auf Wunsch mit Markbein	65.00/Person +5.00
FISCH	
Eglifilet, Apfel, Topinambur, Pommes Duchesse, Mayonnaise	42.00
Pulpo vom Holzkohlegrill, Chorizo, Kartoffel	35.00/42.00
VEGETARISCH	
Trüffel-Explosion, Ravioli, Espuma, Schnittlauch, Trüffel	32.00/39.00
Acquerello Risotto, Tomatenchutney, Pinienkerne, Parmesan	33.00



S O M M E R L U S T

DESSERT / KÄSE

Schweizer Franken

Baumnusskuchen, kandierte Baumnüsse, schwarze Nüsse, salzige Erdnusscreme, Macadamia-Glace	16.00
Sommerlust Schokoladen-Zigarre, Whisky, Tabakrauch, Tonkabohnen-Glace	16.00
Pastinake Sous-Vide, Pastinake-Schokoladen-Espuma, Petersilien-Gel, Petersilien-Granité	15.00
5x Greyerzer, Mousse, Chips, Pulver, Gel, Espuma	18.00
Klein aber fein	9.50

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Rind, Kalb: Schweiz, Australien

Lamm: Irland

Geflügel, Ente: Schweiz, Frankreich, Ungarn

Krustentier, Fisch: Norwegen, Estland, Asien, Schweiz*

*aus nachhaltiger Zucht



S O M M E R L U S T

Mit grosser Sorgfalt wählen wir unsere Produkte aus. Wenn immer möglich, beziehen wir die Waren von regionalen Produzenten und Bio-Betrieben. Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie allergisch auf bestimmte Nahrungsmittel reagieren.

UNSERE EVENTS 2020

Sichern Sie sich jetzt schon Ihren Platz.

Samstag, 29. Februar

Genuss Safari 3.0 «Blick-Burg-Lust»

Samstag, 4. April

Maison du Bonheur «Gourmetparty mit fünf Spitzenköchen»

SONNE IM WEINGLAS. UNSERE EMPFEHLUNGEN:

Weiss 1 dl 7,5 dl

Rufus 2018 9.50 68.00

Sauvignon Blanc, Herter Wein, AOC Winterthur

Intensiver, exotischer Duft nach reifer Stachelbeere, Honigmelone und Mandarine sowie einen Schimmer von grüner Paprika. Leichtfüssig wirkend mit frischer Textur und einem feinen mineralischen Touch. Im Finale frisch und knackig.

Rot 1 dl 7,5 dl Magnum

Mesarone 2018 11.00 69.00 159.00

Baco Noir, Guido Lenz, AOC Uesslingen

Der Wein zeigt ein dunkles, leuchtendes Rubinrot. Elegante, leicht rauchige Note von Kaffee, Sternanis und Dörrobst. Ein Wein mit grosser Tiefe, starkem Körper und langem Nachhall. Ein aussergewöhnlicher Wein der handwerkliche Winzer-Tradition mit umfassend gelebter Biodynamik verbindet.

Rot 1 dl 7,5 dl

Château Moulin Haut-Laroque 2008 13.00 85.00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot; Bordeaux, Frankreich

Fruchtbetonter Wein mit toller Würze. Herrliche Konsistenz am Gaumen. Füllig mit kräftigen Tanninen und langanhaltend im Abgang.