

## Aperitivos

Baur's G&T 19

Edigroni 21

Bellini 20

## From The Counter

Chef's Rinds Tatar 34/48   
*mit 5gr Kaviar +8*

Bio Lachs, hausgeräuchert 23

Pata Negra Rohschinken,  
18 Monate aus Vaumarcus 24

Prunier Prunier Kaviar 50g 82

Rilette von Entenleber & Trüffel 26

Schweizer Aperoplättli 19

Jahrgangs Sardinen 22

## Small Plates

Gebratene Calamari, Lomo, Aioli 26

Gegrillte Langustinen  
3 Stk. 27  
5 Stk. 44

Randensalat, Freiburger Ziegenkäse,  
Haselnuss Vinaigrette 19

Rindercarpaccio, schwarzer Trüffel 24/42 

Kraftbrühe 16  
*Auf Wunsch mit Sherry verfeinert*

Hummer Bisque 22

## Salads

Nüsslisalat, Butternuss Kürbis, Baumnüsse 18 

Avocado & Tomate 19

Blumenkohl, Linsen, Granatapfel, Koriander, Tahina 14/22 

Burrata, Rucola, Tomate 24

Chef's Salat 19/26  
Blattsalate, Avocado, Datterini Tomaten, Ei,  
Speck, Croutons, Pommery-Senf-Vinaigrette

## Mains

Kalbsbäckchen, Wintergemüse 54

Stubenküken "Under The Brick" 39 

Lammkoteletts, Pastinake 48

Wolfsbarsch, Topinambur 54 

Kalbskotelett 300g 58



## Pasta & Risotto

Orecchiette, Kaninchenkonfit, Taggiascha Oliven 23/34

Ravioli, Blattspinat, Mandel-Ricotta,  
schwarzer Trüffel 22/38 

Safranrisotto, Lomo, Kammuschel 28/46

Sepia Linguine, Hummer, Datterini Tomaten 38/62 

## Grill

Rib Eye 400 g 72

Tenderloin  
150 g 54  
200 g 68

Wagyu Tenderloin 200g 108

Wagyu Burger, Trüffelmayonnaise, Pommes Frites 43   
*mit Entenleber +10*

## For Two

Chateaubriand 450 g

Sauce Béarnaise

Gemüse, Pommes Frites

148

## Classics

Zürcher Geschnetzeltes 58  
*Nieren auf Wunsch*

Wiener Schnitzel 49

Sole Meunière 54 

Meeresfrüchte Gratin Thermidor 54  
*mit Hummer +28*

## Sauces

Béarnaise

Kräuterbutter

Rotweinsauce

Chimichurri

## Side Dishes

Wilder Broccoli 9

Winter Gemüse 8

Feine Nudeln 8

Blattspinat 8

Kartoffel Püree 8 *mit Trüffel +5*

Grüner Blattsalat, Trüffel Vinaigrette 13

2-GANG BUSINESS LUNCH:  
Vorspeise & Hauptgang 49

## Desserts

Baba au Rhum, Vanille-Sahne 16 

Apfel Tarte, Vanille Eis 15

Zitronen Tarte, Sauerrahm Eis 14

Profiteroles, Vanille Eis, Schokoladen Sauce 16

Schokoladenmousse Classic 1844 14 

Macarons 3 Stk 12 / Champagner Truffes 3 Stk 12

Käse Variation 15/25

Fleischdeklaration:

Rind Tatar & Carpaccio: Schweiz, Rinds Tenderloin: Australien\*,  
Rinds Rib Eye: Spanien\*, Kalb: Schweiz, Schwein: Schweiz, Lomo: Spanien,  
Lamm: Irland/Schottland, Pata Negra: Portugal, verarbeitet in der Schweiz,  
Kaninchen: Frankreich, Entenleber: Frankreich, Stubenküken: Schweiz,  
Wagyu Burger: USA\*, Wagyu Tenderloin: Spanien,  
Wagyu Rib Eye: Australien\*, Kalbsbäckchen: Schweiz

\*Kann mit Antibiotika und / oder Hormonen erzeugt worden sein.

Restaurant Manager: Alessia Koch - Küchenchef: Olivier Rais

Allergene:

Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter exakte Auskunft  
über Allergene in unseren Speisen.

 Plant based  
Schnell zubereitet - Empfehlenswert für Konzertgäste  
CHF/ inkl. 7.7% MWST

Fischdeklaration:

Lachs: Zucht Irland, Wolfsbarsch: Zucht Griechenland, Hummer: Kanada,  
Seezunge: Nordostatlantik, Calamari: Mittelmeer, Langustine: Südafrika,  
Kammuschel: Kanada, Kaviar: Zucht Frankreich,  
Sardinen: Nordostatlantik, Krevetten: Zucht Vietnam

Wenn nicht anders deklariert, sind sämtliche Fische aus Wildfang.