



## ALPINE CUISINE | FOOD ZÜRICH DEGUSTATIONSMENÜ

25.05.2018 – 03.06.2018

---

**Scheiben vom Stockerhof Kalb mit Belper Rauchforellensauce und Kasperskian Kaviar**  
*Carpaccio of Stocker farm with Belp smoked trout sauce and Kasperskian caviar*

---

**Morchelcremesüppchen mit Kräutern und röschem Zupfbrot**  
*Creamy morel soup with herbs and crispy bread*

---

**Gebratener Schötzer Königszander auf Limetten-Rollgerste, Alpbuttermilch und Bronzefenchel**  
*Pan seared Lucerne king pike-perch on lime barley, alpine buttermilk and sweet fennel*

---

**Hochrippensteak "Culinarium Zürich"**  
**an zweierlei Bohnen, Bratkartoffeln und Sherry-Jus**  
*Prime rib "Culinarium Zurich" with duo of beans, roasted potatoes and rich sherry sauce*

---

**Waldmeister-Sabayon mit Getreideeis und Erdbeere**  
*Woodruff-sabayon with grain ice-cream and strawberry*

### Weine:

**Quintett | 2016 | Zweifel Weine Zürich**  
*R&S, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Räuschling, Würzer*

**Pinot Noir Barrique | 2014 | Erich Meier Zürich**  
*Pinot Noir*

---

3 Gänge ohne Wein  
65.00

3 Gänge mit Wein  
78.00

---

4 Gänge ohne Wein  
82.00

4 Gänge mit Wein  
99.00

---

5 Gänge  
99.00

5 Gänge mit Wein  
125.00

\*\*\*Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, unsere Mitarbeitenden zu informieren\*\*\*

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt  
All prices in CHF including 7.7% VAT