

À LA CARTE

VORSPEISEN

Kartoffel aus der Region, 63

Vichyssoise – Beignet – Trüffel

Jakobsmuschel, 68

Maillard – Sauce Poulette – Ceviche – Basilikum-Yuzu-Honig Vinaigrette

Kalbsbries, 58

Saltimbocca – Pfifferlinge – Absinth aus dem Jura – Sauce Gribiche

HAUPTGÄNGE

St. Petersfisch, Wildfang, 84

Gedämpft – Beurre Blanc – Eukalyptus – geräucherter Stör – Gillardeau Auster

Sommerreh, 96

Filet – Waldtrompeten – Galapagos Kaffee Jus

Schweizer Kalbsfilet Mignon, Zürcher Geschnetzeltes, 84

Rösti von Bintje Kartoffeln

À LA CARTE

DESSERTS

Milchschokolade, 28

Pop Art

Birne- Pekannuss, 28

Schwarzes Johannisbeeren Sorbet

Hausgemachtes Eis, 7 pro Kugel

Vanille aus Uganda

Bitterschokolade

Hausgemachte Sorbets, 7 pro Kugel

Zitrone – Minze

Schwarze Johannisbeere

Dazu serviert

Chantilly – Doppelrahm – Vanille aus Madagascar

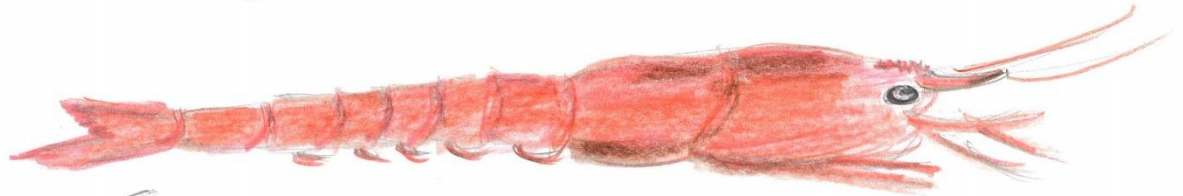
Sablé


Fünf verschieden Käse Sorten von unserem Käsemeister, 38

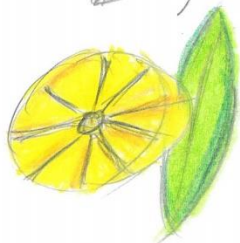
Getoastetes Brot – Mirabelle

^ Crevette carabinero du sud du Portugal
Flaveurs curry Jaffna - shiso - citron

^ Couleur rose rose écaillée;



 ; en tartare, texture, coupé à couteau
; la queue a réaction de Maillard au grill



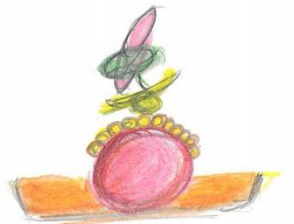
; pulpe de citron au sel, en gel
; zeste en julienne, blanchi 3x.

 ; graines d'anacarde soufflées (Anacardus trichoi)

T &  ; feuille de capsaïcine, amertume naturel



; feuille de shiso verte



o piquante, floral & vivante

Sauce au curry Jaffna



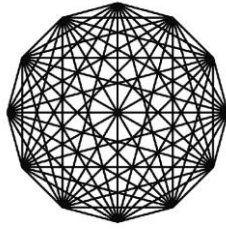
Du platage, bleuet;

Plat à servir fide



1/21

le 201



HARMONIE

Spätsommergemüse

Shabu-Shabu

— —

Kartoffel aus der Region

Vichyssoise – Beignet – Trüffel

— —

Saint-Saphorin Grand Cru

Les Blassinges, Pierre-Luc Leyvraz, Vaud, 2020

Jakobsmuschel

Maillard – Sauce Poulette – Ceviche
Basilikum-Yuzu-Honig Vinaigrette

— —

Pinot Gris

Erich Meier, Zürich, 2019

Carabinero aus Süd-Portugal

Von dem japanischen Grill – Tartar
Jaffna Curry – Shiso

— —

Riesling Grosses Gewächs

Karthäuserhof, Ruwer, 2015

St. Petersfisch

Gedämpft – Beurre Blanc – Eukalyptus
geräucherter Stör – Gillardeau Auster

— —

Grand Siècle

Laurent-Perrier, Champagne

Kalbsbries

Saltimbocca – Pfifferlinge
Absinth aus dem Jura – Sauce Gribiche

— —

Aloxe-Corton

Tollot-Beaut, Bourgogne, 2010

Sommerreh

Filet – Waldtrompeten
Galapagos Kaffee Jus

— —

Grand Vin

Son Mayol, Mallorca, 2017

Mirabelle

Überraschung

— —

Milchschokolade

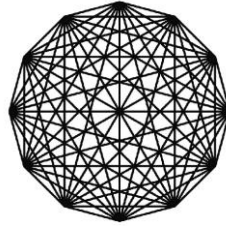
Pop Art

Clos Habert

Tendre, François Chidaine, Montlouis sur Loire, 2017

9 Gänge – 275
Ohne Jakobsmuschel und Mirabelle 7 Gänge – 255

150 – sieben Internationale Weine à 1 dl
140 – sechs Internationale Weine à 1 dl



POTAGER

Spätsommergemüse

Shabu-Shabu

Kartoffel aus der Region

Vichyssoise – Pomme Macaire – Trüffel

Tomate

Olive – Basilikum – Mozzarella

Hühnerrei

Erbsen – saisonale Pilze

Karotte

Tartar – Malz

Tortellini

Ziegenkäse – Gremolata

Risotto

Grüne Bohnen – Sbrinz

Mirabelle

Überraschung

Milchschokolade

Pop Art

9 Gänge – 235

Ohne Hühnerrei und Mirabelle 7 Gänge – 205

Individuelle Weinbegleitung auf Anfrage.

Team Pavillon



Küchenschef Laurent Eperon
Restaurant Manager Aurélien Blanc
Chef Sommelier Marc Almert

Maximilian, Catharina, Angelika, David, Dominic, Maximilian, Giuliano, Jan, Djohouré, Jonathan, Liza,
Sanja, Sellan, Pierrick, Nicolás, Lisa, Patricia, Daniela

Lieferanten & Produzenten



Gemüse, Kräuter, Blumen, Früchte & Gewürze:

Spargeln, saisonal, Caspar Ruetz, Zürich
Agroform, Zürich
Welti, Zürich
Le monde des épices, Payerne, Waadt
Kartoffeln, Freddy Christhandel, Albulatal
Blumen, Baur au Lac Garten (Frühling & Sommer), Zürich
Yaksha épices d'exception, Jenny und Sylvain, St-Légier

Geflügel, Wild und Überseeprodukte:

Alfred von Escher, artisans en comestibles, Zürich

Fleisch:

Traitafina, Aargau
Angst, Zürich
Molard, Genf

Fisch, Krustentiere, Mollusken & Kaviar:

Balik Farm (Caviar House & Prunier), St. Gallen
Elena Hufschmied (Royal Belgian Caviar), Bern
Bianchi, Aargau
Dubno, Aargau
Döreig, Zürich

Brot & Käse:

Dubno, Aargau, Affineur J-L. Hadey
John Baker, Zürich
La compagnie des desserts, Genf

Honig & Wein:

Miel du jardin, Baur au Lac Garten, Zürich
Kastanienhonig, Agriloro SA, Arzo, Tessin
Wein, Baur au Lac Vins, Zürich

Herkunft



Petersfisch – Wildfang – Nordostatlantik
Stör – Zucht – Italien
Jakobsmuscheln – Wildfang – Nordostatlantik
Austern – Zucht – Frankreich
Schwertmuschel – Nordostatlantik
Carabinero – Wildfang – Nordostatlantik
Flusskrebs – Wildfang – Europa
Kaviar – Zucht – Frankreich
Kaviar – Zucht – Belgien
Noir de Bigorre – Frankreich
Reh – Wild – Österreich
Kalb – Schweiz
Kalbsmilken – Schweiz

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

CHF - inkl. 7.7% MWST