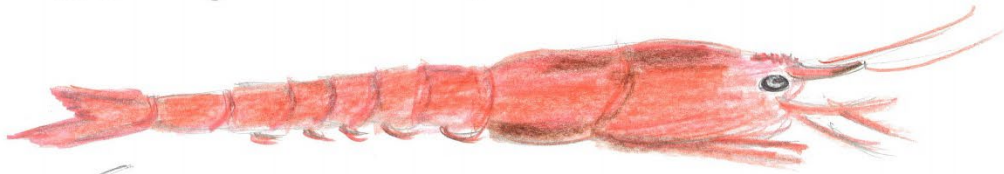


^ Crevette carabiniere du sud du Portugal
Flaveurs curry Jaffna - shiso - citron a

^ Couleur rouge-rose écaillée;



; en tartare, texture, coupé a couteau

; la queue a réaction le Millard au grill



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



; graines d'anis soufflés (Anisanthus tridax)



; feuille de capsaïcine, amertume naturel



; feuille de shiso verte



o piquante, alcool & vivante

Sauce au curry Jaffna



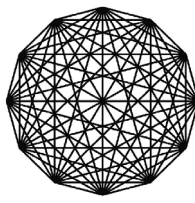
De plonger, bevet;

Plat a servir fide



1/21

le rest



HARMONIE

Sommergemüse

Shabu-Shabu

— —

Kartoffel aus der Region

Vichyssoise – Beignet – schwarzer Trüffel

— —

Chasselas Vieilles Vignes

Clos de Mangold, Domaine Cornulus, Valais, 2019

Jakobsmuschel

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

— —

Fläscher Pinot Gris

Hansruedi Adank, Graubünden, 2019

Carabineros 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

Ris de veau

Saltimbocca – Pfifferlinge
Absinth aus dem Jura – Sauce Gribiche

— —

Aloxe-Corton

Tollot-Beaut, Bourgogne, 2012

Sommerreh

Filet – Waldtrompeten
Galapagos Kaffee Jus

— —

Grand Vin

Son Mayol, Mallorca, 2016

Kirsche

Überraschung

— —

Aprikose

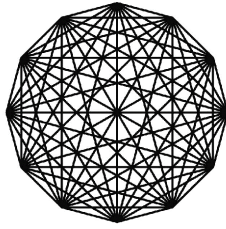
Vanille aus Uganda – Verveine

Moscato d'Asti

Bariséel Piemonte, 2019

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

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



POTAGER

Sommergemüse

Shabu-Shabu

Kartoffel aus der Region

Vichyssoise – Kartoffel Macaire – schwarzer Trüffel

Tomate

Olive – Basilikum – Mozzarella

Hühnerei

Grüne Erbse – saisonale Pilze

Karotte

Tartar – Malz

Tortellini

Ziegenkäse – Gremolata

Risotto

Grüne Bohnen – Sbrinz

Kirsche

Überraschung

Aprikose

Vanille aus Uganda – Verveine

9 Gänge – 235

Ohne Hühnerei und Kirsche 7 Gänge – 205

Individuelle Weinbegleitung auf Anfrage

Team Pavillon

—

Küchenchef 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
Flusskrebbs – Wildfang – Europa
Kaviar – Zucht – Frankreich
Kaviar – Zucht – Belgien
Noir de Bigorre – Frankreich
Reh – Wild jagt – Österreich
Kalb – Schweiz
Kalbsmilken – Schweiz

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

CHF - inkl. 7.7% MwSt