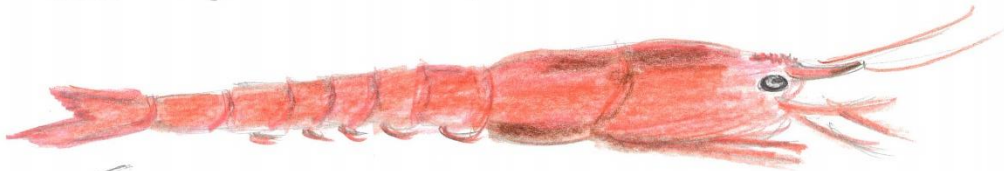



^ Crevette carabiniere du sud du Portugal  
Flaveurs curry Jaffna - shiso - citron a

^ Couleur rouge-rose écaillée;



 ; en tartare, texture, coupé a couteau  
; la queue a réactie le Millard au grill



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



; graines d'anarante soufflées (Anarathus tridax)



; feuille de capsaicin, amertume naturel



; feuille de shiso verte



o piquante, Abrol & vivante

Sauce au curry Jaffna



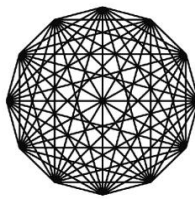
Du plogar, bevet ;

Plat a service 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, 2020

— —

## **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, 2014

— —

## **Sommerreh**

Filet – Waldtrompeten  
Galapagos Kaffee Jus

— —

## **Grand Vin**

Son Mayol, Mallorca, 2017

— —

## **Kirsche**

Überraschung

— —

## **Aprikose**

Vanille aus Uganda – Verveine

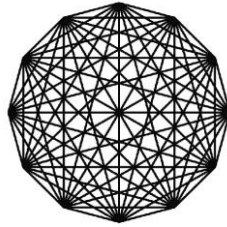
— —

## **Moscato d'Asti**

Barisé! 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

—

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 jagt – Österreich  
Kalb – Schweiz  
Kalbsmilken – Schweiz

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

CHF - inkl. 7.7% MwSt