

Menü Vorschläge

Chapter Two

MODERN CUISINE

Frühling 2026

Auf Vorbestellung für Gruppen ab 10 Personen

Vorspeisen

Blattsalat mit Kressecreme
Knusprige Sonnenblumen,- und
Kürbiskerne
14

Feld & Blatt
Sommerliche Salatvariation
aus Blatt- und Feldgemüse
18

Auberginen Tatar
Kräutergazpacho, Burratina,
Leinsamenchip
23

Sashimi vom Swiss Lachs
Rahmgurken, Dill, Zitronencreme
27

Beef Tatar vom Schweizer Weiderind
Eigelbcreme, Focaccia, Wildkräutersalat
29

Zwischengerichte

Gelber Peperoni-Schaum
Ingwer, Limette, Zitronengras
15

mit Garnele + 6
Fruchtige Gazpacho
Bio Mozzarella, Basilikumöl, Crostini
18

Stunden Ei mit Sommertrüffel
Blattspinat, leichter Kartoffelschaum,
Piemontaiser Haselnuss
29

Ravioli mit Steinpilz – Mascarponefülle
Tomatenvinaigrette, Parmesanespuma,
Sommerkäuter
31

Menü Vorschläge

Chapter Two

MODERN CUISINE

Frühling 2026

Auf Vorbestellung für Gruppen ab 10 Personen

Hauptgänge

Gebratene Brust & zartes Ragout
vom Schweizer Poulet
Gruyerg gratin, Karotten – Yuzucreme
42

Irishes Rinderfilet
Hausgemachte Krokette, grüne Bohnen,
Pfefferrahmsauce
63

Geschmorte Kalbsbäggli
Trüffel – Macaire, Portweinjus,
grüner Spargel
56

Zanderfilet
Cremige Risonipasta, Erbsencreme,
sonnengetrocknete Tomaten
48

Plant Based:
BBQ Auberginensteak
Edamame – Maissalat, Blumenkohl,
Salzitrone
41

Dessert

„Cheesecake“ mit Nussbutterbröseln
Erdbeerragout, geeiste Limette
16

Flaumige Quarkknödel
Aprikosenröster, Joghurteis
16

Schwarzwälder Kirsch „Chapter Two“
Dunkles Schokoladenmousse,
Kirschsorbet, Mandel,
Mascarpone-Schaum
17

Sorbet x 3
Beerenragout, Gewürzhippe
15