

A LA CARTE AUSWAHL

MIT FREUDE PRÄSENTIEREN WIR EINE AUSWAHL AN BESTEN SAISONALEN ZUTATEN - ZUBEREITET IN SCHWEIZER, ALS AUCH IN ASIATISCH INSPIRIERTEN GERICHTEN

Vorspeisen

PULPO	
gegrillter pulpo paprika kapern fermentierter knoblauch oliven estragon	26
<i>pulpo & bananenblüten salat erdnüsse zwiebeln karotte koriander minze</i> 🌶️	22
LOSTALLO LACHS	
gebeizter lachs orange kürbis karotte thymian kaviar	28
<i>lachs tikka senf joghurt granatapfel dill ingwer rucola</i> 🌶️	26
FOIE GRAS	
gebratene taubenbrust foie gras terrine kaffee feige ratafia pistazie	28
<i>foie gras rindsfilet sesam mango trüffel preiselbeere reis</i> 🌶️	26

Suppen

ESSENZ	
krustentier consommé chorizo-garnelen-raviolo gemüse	26
<i>vietnamesische enten pho bohnen sprossen thai basilikum reismudeln</i> 🌶️	22
SUPPE	
kürbiscrèmesuppe jakobsmuscheln miso espuma speck	20
<i>tom yam gung garnele pulpo tomate basilikum chili</i> 🌶️	22

Hauptgänge

PASTA	
safran tagliatelle hummer venusmuscheln jakobsmuscheln garnelen kürbis kapern grünkohl pinienkerne	40 54
<i>phad thai - gebratene nudeln garnelen poulet tamarinde erdnüsse</i> 🌶️	47
VEGETARISCH	
steinpilz & ricotta tortellini haselnuss sellerie thymian portwein-birne	28 38
<i>taste of india dal makhani - schwarze linsen kadhai paneer - paneer käse masala knoblauch naan brot papadams basmatireis</i> 🌶️	46
LOUP DE MER	
gebratener loup de mer venusmuscheln steckrübe grünkohl zuckererbsen olivenöl kartoffelstampf	58
<i>gelbes thai fisch curry kokosnuss tomate okra grüne bohnen baby mais koriander jasmireis</i> 🌶️	54
STEINBUTT	
gebratener steinbutt vin jaune velouté pflifferlinge spinat geschmorte zwiebeln gerste	64
<i>indisches steinbutt masala zwiebel tomate ingwer knoblauch tamarinde basmatireis</i> 🌶️	54
<i>steinbutt biryani garnele venusmuscheln tomate gurken raita basmatireis</i> 🌶️	44
GEFLÜGEL	
gebratene entenbrust geschmorter rotkohl grünkohl eingelegter apfel süsskartoffeln	60
<i>murgh tikka - tandoori poulet mango chutney minz chutney</i> 🌶️	26 54
<i>murgh makhani - langsam in tomatensud gekochtes poulet bockshornklee basmatireis</i> 🌶️	54
<i>poulet biryani tomate gurken raita basmatireis</i> 🌶️	52
KALB	
gegrilltes kalbsfilet knusprige milke gremolata eingelegtes gemüse fenchel lila kartoffeln	66
<i>gebratenes kalb schwarze bohnen ingwer bohnen sprossen shiitake pilze frühlingzwiebel thai aubergine jasmireis</i> 🌶️	56
HIRSCH	
gegrillter rücken gin-crèmesauce portwein-birne sellerie rosenkohl steinpilze brezenknödel	62
<i>gebratene rückenwürfel schwarze knoblauchsauce bohnen kürbis feige zwiebeln chili jasmireis</i> 🌶️	56
RIND	
tournedos rossini foie gras trüffel sauce brioche artischocke keniabohnen dauphine kartoffeln	68
<i>yam nuea - thai salat gegrilltes rindsentrecôte gurke koriander schalotte ananas limette chili</i> 🌶️	28 58

The Chedi black pepper rindsfilet knuspriger knoblauch paprika schalotte gebratener reis 🌶️	65
--	----

Naan

naan brot auswahl aus unserem tandoor ofen:	
<i>natur mit knoblauch mit koriander mit käse</i>	12

Rind, Kalb, Poulet, Schwein, Ente: Schweiz; Entenleber: Frankreich; Wachtelei: Göschenen, Schweiz; Morcilla, Chorizo: Spanien; Lachs: Schweiz; Loup de Mer: Zucht Griechenland; Steinbutt: Zucht Spanien; Jakobsmuscheln: Nord-West Atlantik; Venusmuscheln: Zucht Italien; Thunfisch: Venezuela; Garnelen: Vietnam Golden Shrimp MSC, Hummer: Nord-West Atlantik; Pulpo: Ost-Zentral Atlantik; San Daniele Schinken: Italien; Dim Sum Garnelen: Indien, Madagaskar; Dim Sum Poulet, Rind, Schwein, Ente: Frankreich; Kaviar: Zucht China; Hirsch: Schweiz, Europa



Für Allergene fragen Sie bitte das Servicepersonal. Alle Preise sind in Schweizer Franken und haben 7.7% MwSt inkludiert.