




FOOD

CLASSICS

Vegan Burger Jackfruit, Sonnenblumenkerne, Guacamole & Bun		34
Jackfruit, Sunflower Seed, Guacamole & Bun		
Wagyu Burger		39
Brioche Bun, Tomate, karamellisierte Zwiebel & Appenzeller Käse		
Brioche Bun, Tomato, caramelized Onion & Appenzeller Cheese		
Caesar Salad Lattich, Parmesan-Dressing & Croûtons		
Lettuce, Parmesan Dressing & Croutons		
Nature Plain		24
Speck Bacon		28
Stubenküken Spring Chicken		32
Riesencrevetten King Prawns		34
Dolder Truffle Fries		12 18
Schlemmer-Schnitte Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche		
Connoisseurs Délice		
Beef Tartare, Egg Yolk Cream & Crème Fraîche		
Raspberry Vinegar-Mustard « Caviar »		38
« Osciètre » Caviar 10 g		56
« Osciètre » Caviar 30 g		128
Oscietra Caviar « Classic » Blini, Ei, Schnittlauch, Schalotten & Sauerrahm		
Blini, Egg, Chive, Shallots & Sour Cream		
« Osciètre » Caviar 30 g		110
« Osciètre » Caviar 50 g		170
« Osciètre » Caviar 100 g		340

SANDWICH

Club Sandwich « Vegi »
Antipasti, Büffelmozzarella,
Pesto-Crème & Rustico Fries
Antipasti, Buffalo Mozzarella,
Pesto Cream & Rustico Fries




36

Club Sandwich « Classic »
Pouletbrust, Speck, Bauernschinken, Ei,
Avocado & Rustico Fries
Chicken Breast, Bacon, Farmer's Ham, Egg,
Avocado & Rustico Fries

39

STARTERS & SOUP

Nüsslisalat Kartoffel-Trüffel-Dressing Lamb's Lettuce Potato-Truffle Dressing		19
Kuratli Kaffee-Vanille Rauchlachs Topinambur & Rande Coffee-Vanilla Smoked Kuratli Salmon Jerusalem Artichoke & Beet Root		36
Schwarzwurzelcrème-Suppe Gebackene Wachtelkeule Black Salsify-Cream Soup Baked Quail Leg		19

PASTA

Kastanien-Tagliatelle Waldpilze, Preiselbeere & Macadamia Chestnut Tagliatelle Wild Mushroom, Cranberries & Macadamia		28
Linguine Riesencrevetten, Knoblauch & Chili King Prawns, Garlic & Chili		38

MAIN

Zanderfilet	54
Champagner-Sauerkraut & glasierte Traube	
Pikeperch Fillet	
Champagne-Sauerkraut & glazed Grape	
Boeuf Bourguignon	48
Geschmorte Ochsenbäckchen,	
Roscoff-Zwiebel & Flower Sprout	
Braised Ox Cheeks, Roscoff Onion & Flower	
Sprout	

SWEETS & CHEESE

Mousse au Chocolat
Zwetschgen-Kompott & Kakao-Crumble
Plum Compote & Cacao Crumble



20

Hausgemachte Glacé
Home-made Ice Cream



je | each

6

Vanille | Vanilla
Schokolade | Chocolate
Vanille-Mascarpone | Vanilla-Mascarpone
Himbeer | Raspberry
Mango-Maracuja | Mango-Passionfruit

Käse-Variation
Feigensenf, Birnenbrot & Nüsse
Cheese Selection
Fig Mustard, Pear Bread & Nuts



22

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte bezüglich im Menü enthaltener Allergene.
We are glad to give more information concerning containing allergens on request.

Pâtisserie
BY CHRISTIAN HÜMBS

Dolder Torte  **9.50**
Signature Dolder Cake

Schwarzwälder Törtchen  **9**
Mini Black Forest Cake

Dreierlei Schokoladenmousse Gâteau **9**
Triple Chocolate Mousse Gâteau

Himbeer Igel  **11**
Raspberry Hedgehog

Tarte au Citron  **9**
Lemon Tarte

Franzbrötchen  **5**

Financier  **4**

Bananenbrot  **6**
Banana Bread

Praline  **3.50**

Macaron  **2.50**

Fragen Sie nach Tages-Specials oder gönnen Sie sich einen Blick in unsere Vitrine.

Täglich zwischen 12:00 Uhr und 22:00 Uhr, auch als Take Away verfügbar.

Ask your waiter about our daily specials or have a look at our showcase.

Fresh sweets daily from noon to 10 pm also available as take away.