



Vorspeisen

Steinpilzcreme

14

Cream of porcini Mushroom Soup

Krustentierrahm mit Garnelenravioli



14

Prawn Ravioli with Shellfish Cream Sauce

Burrata di Buffala



Mango-Tomatensalat mit Basilikum

18

Creamy Buffalo Burrata with Mango-Tomato-Salad & basil

Himmel Und Äd



18

Blutwurst vom Bio-Landschwein | Calvados-Apfelconfit |

Kartoffelstampf | Röstzwiebeln | Jus

Bio Black pudding | Calvados apple confit | Mashed potatoes | Fried onions | jus

Rote Bete Lachs



21

Gepickelte Bunte Beete

Beetroot-Cured Salmon with pickled heritage beetroot

Den Bergmann Seine Tapas



23

Blutwurst-Apfelpraline | Casino Currywurst | Crepinette vom Lachs | Kalbsfrikadelle auf Kartoffelsalat | Steinpilzcreme

Black pudding and apple praline | Casino Currywurst | crepinette of salmon | Veal meatball on potato salad | cream of porcini mushroom

Jakobsmuschel



24

Asiatischer Gurkensalat mit Pfirsich

Seared Scallop with asian cucumber salad & Peach

Der Förderturm Etageré für zwei Personen

42

Rinder-Carpaccio | Trüffel-Mayonnaise | Rucola und Parmesan

Burrata di buffala | Mango-Tomatensalat mit Basilikum



Rote Bete Lachs | Gepickelte Bunte Beete



Beef carpaccio | Truffle mayonnaise | Arugula and Parmesan cheese

Creamy Buffalo Burrata with Mango-Tomato-Salad & basil

Beetroot-Cured Salmon with pickled heritage beetroot



Hauptgänge

Himmel Und Äd 	25
Blutwurst vom Bio-Landschwein Calvados-Apfelconfit Kartoffelstampf Röstzwiebeln Jus <i>Bio Black pudding Calvados apple confit Mashed potatoes Fried onions Jus</i>	
Schweinefilet	30
Glacierte Aprikosen Pomme noisette Cognac-Jus und Broccoli <i>Pork Tenderloin with glazed apricot pommes noisette broccoli und Cognac Jus</i>	
Zürcher Geschnetzeltes	32
Kartoffel-Rösti und Salat <i>Zurich-Style Sliced Veal with Potato Rösti and Seasonal Salad</i>	
Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb	34
Gurkensalat Bratkartoffeln mit Speck  Zitrone <i>Schnitzel Cucumber salad Roasted potatoes with bacon Lemon</i>	
Barbarie Entenbrust	34
Wilder Broccoli Kartoffelkuchen und Orangenjus <i>Roasted Barbarie Duck Breast served with wild broccoli, Crisp Potato Cake and orangenjus</i>	
Uruguay Grainfeed Rinderfilet 200g	45
Kartoffel-Schnittlauch-Püree Sommer-Gemüse Pfefferjus Sauce Béarnaise <i>Uruguayan Grain-Fed Beef Tenderloin (200 g) Potato and Chive Purée Summer Vegetables Pepper Jus Sauce Béarnaise</i>	
Seeteufel 	35
Creme vom Schwarzen Pfeffer Babyspinat Wilder Reis <i>Monk fish with wild rice Baby spinach Black Pepper Cream</i>	
Lachsfilet in Kräuterkruste 	36
Sepianudeln Krustentierrahm und Garnelen <i>Herb-Crusted Salmon Fillet Squid Ink Pasta & Shellfish Cream Sauce and Prawns</i>	
Waldpilz-Linsen-Bolognese 	22
Cremige Polenta und wahlweise Parmesan <i>Wild Mushroom & Lentil Bolognese with Creamy Polenta & Parmesan (optional)</i>	
Gnocchi mit Steinpilzfüllung 	25
Trüffelrahm und frischer Trüffel <i>Gnocchi with porcini mushroom filling in truffle cream and fresh truffle</i>	



Dessert

Trilogie der Valrhona Schokolade mit Himbeeren	15
<i>Trilogy of Valrhona Chocolate with Raspberry</i>	
Grießflammerie	13
Aprikosenragout 	
<i>Semolina Flummery with Apricot Ragout</i>	
Crème Brûlée 	13
Himbeersorbet <i>Crème Brûlée Raspberry Sorbet</i>	
Eiskalt Inne Jahreszeit 	13
Dreierlei Sorbets der Saison Mangokompott <i>Three kinds of seasonal sorbets with rhubarb-ragout</i>	

Die Speisekarte für unsere kleinen Kumpels reichen wir Ihnen gerne separat.

We will gladly provide you with the menu for our little friends separately.