

# Pavillon

Restaurant & Bar

## Speisekarte

# Herzlich willkommen!

Mit Freude begrüßen wir Sie im neu eröffneten Pavillon. Ein Ort, an dem Genuss, Gastfreundschaft und stilvolles Ambiente aufeinandertreffen.

Unsere neu gestaltete Speisekarte vereint saisonale Zutaten, eine hohe Qualität und kreative Ideen aus der Küche. Mit viel Sorgfalt und Leidenschaft kreieren wir Gerichte, die Tradition und moderne Kulinarik harmonisch verbinden.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen eine genussvolle Zeit bei uns.

*We are delighted to welcome you to our newly opened pavilion. A place where fine dining, hospitality and a stylish atmosphere come together.*

*Our newly designed menu combines seasonal ingredients, high quality and creative ideas from the kitchen. With great care and passion, we create dishes that harmoniously blend tradition and modern cuisine.*





*Thank you for visiting us, and we hope you have a delightful time with us.*

**Aus Rücksicht auf Ihre Tischnachbarn ist unsere Terrasse ein rauchfreier Bereich. Vielen Dank für Ihr Verständnis!**











*Out of consideration for our other guests our terrace is a non smoking area. Thank you for your understanding!*



# Apéro Snacks

<b>Gougères</b>   Appenzeller   Jalapeño  <i>Gougères</i>   Appenzeller cheese   Jalapeño	<b>2 Stück</b>	<b>7.00</b>
<b>Erbsen-Tartelette</b>   Shiitake   Haselnuss   Yuzu   <i>Pea tartlet</i>   Shiitake   Hazelnut   Yuzu	<b>2 Stück</b>	<b>6.00</b>
<b>Knoblauchbrot „Sonne“</b>   Sauerteigbrot   Knoblauch   Miso   Limette   Parmesan  <i>Garlic bread „Sonne“</i>   Sourdough bread   Garlic   Miso   Lime   Parmesan	<b>2 Stück</b>	<b>7.00</b>
<b>Auster Gillardeau Nr. 2</b>   Vollkorn-Roggenbrot   Cheddar   Zitrone   Schalotten-Vinaigrette <i>Auster Gillardeau No. 2</i>   Wholemeal rye bread   Cheddar   Lemon   Shallot vinaigrette	<b>1 Stück</b> <b>3 Stück</b> <b>6 Stück</b>	<b>8.00</b> <b>22.00</b> <b>40.00</b>
<b>Kalbstatar</b>   Belper Knolle   Röstzwiebeln <i>Veal tartare</i>   Belper Knolle cheese   Crispy onions	<b>2 Stück</b>	<b>8.00</b>

# Vorspeisen

<b>Tomaten-Erdbeer-Salat</b>   Rucola   Pistazien   Chili    <i>Tomatoes and strawberry salad</i>   Rocket   Pistachios   Chilli	16.00
<b>Kopfsalat</b>   Schwarzer Knoblauch   Radieschen   Getreide   French-Dressing    <i>Lettuce</i>   Black garlic   Radish   Grains   French dressing	16.00
<b>Charentais Melone</b>   Pata Negra   Stracciatella di Burrata   grüner Spargel  <i>Charentais melon</i>   Pata Negra ham   Stracciatella di burrata   Green asparagus	21.00
<b>Carpaccio vom Thunfisch</b>   Peperoncini   Limette   Basilikum  <i>Tuna carpaccio</i>   Chilli peppers   Lime   Basil	27.00
<b>Alpenzander-Ceviche</b>   Gurken   Sauerrahm   Meerrettich  <i>Alpine pike-perch ceviche</i>   Cucumber   Sour cream   Horseradish	24.00
<b>Scampi-Cocktail</b>   Kaisergranat   Avocado   Chiccorée   Tomaten   Fingerlimes  <i>Scampi Cocktail</i>   Norway lobster   Avocado   Chicory   Tomatoes   Finger limes	28.00
<b>Sonnen-Toast</b>   Rindstatar   Brioche   Eigelb   Cornichons   Dijonsenf   Kapern <i>„Sonne“ Toast</i>   Beef tartare   Brioche   Egg yolk   Gherkins   Dijon mustard   Capers	32.00


# Suppen

**Gelbe Gazpacho** | Aji Amarillo | Labneh | Koriander  **17.00**  
*Yellow Gazpacho* | Aji Amarillo | Labneh | Coriander

**Erbsen-Cappuccino** | Curry | Kerbel | Eierschwämmli   **18.00**  
*Pea cappuccino* | Curry | Chervil | Chanterelles

# Zwischengänge

**Hausgemachte Hummer-Raviolo** | Bouillabaisse-Sud | Sauce Rouille | Salicorne | Fingerlimes **39.00**  
*Homemade lobster raviolo* | Bouillabaisse stock | Rouille sauce | Salicornia | Finger limes

**Kalbsmilken „Rossini“** | Foie Gras | Trüffel | Spinat | Armagnac-Jus  **42.00**  
*Veal sweetbreads „Rossini“* | Foie gras | Truffles | Spinach | Armagnac gravy


# Hauptgänge

**Fischknusper** | Seehecht | Meerforellenrogen | Cornichons | Kapernschaum  
*Crispy fish* | Hake | Sea trout roe | Gherkins | Caper foam

57.00

**Rande** | Buttermilch | Ricotta Salata | Haselnuss   
*Beetroot* | Buttermilk | Ricotta salata | Hazelnut

38.00

**Aubergine** | Grüner Spargel | Buchenpilze | Borlotti Bohnen-Miso     
*Aubergine* | Green asparagus | Beech mushrooms | Borlotti bean miso


43.00

**Dorade Royale** | Tomaten | Oliven | Harissa | Kartoffel  
*Royal sea bream* | Tomatoes | Olives | Harissa | Potatoes

49.00

**Perlhuhn** | Paella-Sud | gefüllte Spitzpaprika | Risoni | Rucola   
*Guinea fowl* | Paella broth | Stuffed pointed peppers | Risoni | Rocket

46.00

**Kalbsfilet** | Rüebli | Kefen | Rösti | Champignons | Jus   
*Veal fillet* | Carrots | Snow peas | Rösti | Mushrooms | Gravy




58.00

**Rindshohrücken** | Senf-Zwiebel-Kruste | Pommes Anna | Schwarzbierjus  
*Beef sirloin* | Mustard and onion crust | Pommes Anna | Blackbeer gravy

**für 2 Personen (pro Person)**  
*for 2 persons (per person)*





62.00

# Dessert & Käse

<b>Zitronensorbet</b>   Champagner   kandierte Zitronen   Verbene   	<b>16.00</b>
<i>Lemon sorbet</i>   <i>Champagne</i>   <i>Candied lemons</i>   <i>Verbena</i>	
<b>Erdbeeren</b>   Waldmeister-Sabayon   Mandel-Crumble	<b>17.00</b>
<i>Strawberries</i>   <i>Woodruff sabayon</i>   <i>Almond crumble</i>	
<b>Karamell-Brownie-Sundae</b>   Vanille-Glace   Karamellsauce   Rahm   Schokolade	<b>15.00</b>
<i>Caramel Brownie Sundae</i>   <i>Vanilla ice cream</i>   <i>Caramel sauce</i>   <i>Whipped cream</i>   <i>Chocolate</i>	
<b>Brombeer Tarte</b>   Brombeer   Sauerrahm-Glace	<b>17.00</b>
<i>Blackberry tart</i>   <i>Blackberry</i>   <i>Sourcream ice cream</i>	
<b>Schweizer Käsevariation</b>   Früchtebrot   Feigen-Balsamico Chutney   Birnensenf	<b>21.00</b>
<i>Swiss cheese platter</i>   <i>Fruit bread</i>   <i>Fig balsamic chutney</i>   <i>Pear mustard</i>	

# Glace

<b>Pistazien-Affogato</b>   Pistazien-Glace   Espresso   Pistaziencrème   Cantuccini <i>Pistachio Affogato</i>   <i>Pistachio ice cream</i>   <i>Espresso</i>   <i>Pistachio cream</i>   <i>Cantuccini</i>	<b>14.00</b>
<b>Eiskaffee „Sonne“</b>   Kaffee-Glace   Rahm   Orange   Kaffeelikör <i>Iced Coffee „Sonne“</i>   <i>Coffee ice cream</i>   <i>Cream</i>   <i>Orange</i>   <i>Coffee liqueur</i>	<b>15.00</b>
<b>Coupe Dänemark</b>   Vanille-Glace   Mandeln   Rahm   Schokoladensauce   Kakao-Crumble <i>Coupe Denmark</i>   <i>Vanilla ice cream</i>   <i>Almonds</i>   <i>Cream</i>   <i>Chocolate sauce</i>   <i>Cocoa crumble</i>	<b>15.00</b>
<b>Kirsch-Basilikum-Becher</b>   Kirsch-Glace   Basilikum-Sorbet   Basilikum   Kirschen   Pfeffer-Meringue <i>Cherry and Basil Cup</i>   <i>Cherry ice cream</i>   <i>Basil sorbet</i>   <i>Basil</i>   <i>Cherries</i>   <i>Pepper meringue</i>	<b>14.00</b>
<b>Glace- und Sorbetaromen vom Bauernhof Schlattgut</b> Vanille   Schokolade   Stracciatella   Kaffee   Pistazie   Erdbeere   Zitrone   Sauerrahm <i>Ice cream and sorbet flavours from Schlattgut Farm</i> <i>Vanilla</i>   <i>Chocolate</i>   <i>Stracciatella</i>   <i>Coffee</i>   <i>Pistachio</i>   <i>Strawberry</i>   <i>Lemon</i>   <i>Sour cream</i>	<b>4.50</b>
<b>mit Rahm</b>   <i>whipped cream</i>	<b>1.50</b>

Lebensmittel-Deklaration (Herkunft)		Legende
Kalb <i>Veal</i>	Schweiz	 Vegetarisch <i>vegetarian</i>
Rind <i>Beef</i>	Schweiz	 Vegan
Pata Negra <i>Pata Negra ham</i>	Spanien	 Glutenfrei <i>gluten-free</i>
Gänseleber <i>Fois gras</i>	Frankreich	 Laktosefrei <i>lactose-free</i>
Perlhuhn <i>Guinea Fowl</i>	Frankreich	
Austern <i>Auster</i>	Frankreich	
Thunfisch <i>Thuna</i>	Spanien	
Zander <i>Pike perch</i>	Schweiz	
Seehecht <i>Hake</i>	FAO 58	
Scampi <i>Norway Lobster</i>	FAO 51	
Hummer <i>Lobster</i>	Frankreich	
Dorade <i>Sea bream</i>	Frankreich	
Brot <i>Bread</i>	Schweiz	

Nähere Angaben zu den einzelnen Zutaten und Allergenen können gerne mündlich bei unseren Service-MitarbeiterInnen nachgefragt werden.

*Please ask our employees for further information on the individual ingredients and allergens.*

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt

*Prices are in Swiss francs (CHF) and include VAT*