
VORSPEISEN / APPETIZERS

Marenne d'Olérons Nr. 2 Auster, pro Stück	5
Marenne d'Olérons N° 2 oyster, per piece	
Geräucherte Entenbrust, Blattsalate, Brüsseler, süss saurer Kürbis	21
Smoked duckling breast, leaf salads, endive, sweet-and-sour pumpkin	
Lothringer Quiche nach Art des Hauses	28
Sautierte Jakobsmuschel, Speck Chips	
Quiche Lorraine Schweizerhof style, sautéed scallop, crispy bacon	
Duo vom Stör, Osietra Kaviar, Sauerrahm Mousse	36
Kartoffeln, Buchweizen Blini, Wachtel Ei	
Sturgeon two ways, osetra caviar, sour cream mousse	
Potatoes, buckwheat blini, quail egg	
Tatar vom „Ojo de Agua“ Bio-Rind, Toast oder Pommes Frites	29/39
Organic “Ojo de Agua” beef steak tartare, toast or French fries	
Meeresfrüchteplatte, Baguette, hausgemachte Mayonnaise	38
Jakobsmuscheln, Riesencrevetten, Miesmuscheln, Nordseegarnelen, Austern, Bärenkreb	
Seafood platter, baguette, homemade mayonnaise	
Scallops, slipper lobster, king prawns, mussels, gray shrimp, oysters	
Entenleber & Entenleber, glasierte Trauben	28
Foie gras and foie gras, glazed grapes	
5 Gramm Osietra Kaviar, Sauerrahm, Buchweizen Blini	30
5 gramme osetra caviar, sour cream, blini	

SUPPEN / SOUPS

Randen-Meerrettich Suppe, gebratener Lachs	18
Beetroots and horseradish soup, sautéed salmon	
Geflügel Essenz, pochiertes Wachtelei, Gemüsestreifen	24
Clear chicken soup, poached quail egg, vegetable strips	
Bouillabaisse, geröstetes Baguette, Rouille	31/54
Bouillabaisse, roasted baguette, rouille	

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN

Kürbis Risotto, Pilze, Kürbiskernen Pumpkin risotto, mushroom, pumpkin seeds	24/35
Blätterteig Pastetli, Gemüseragout, Rahmsauce Puff pastry, vegetable stew, cream sauce	27

FISCH / FISH

Miesmuscheln nach Seemanns Art, Pommes Frites White wine steamed mussels, French fries	26/38
Pochiertes Rotbarbenfilet, Oliven-Pulpo Risotto Peperoni Schaum	49
Poached red mullet fillet, olive-octopus risotto, sweet pepper foam	
Gebratenes Forellenfilet, Zitronen-Kapernbutter Stampfkartoffeln, Fenchel	39
Roasted trout fillet, lemon-capers butter Crushed potatoes, fennel	
Gegrillter ganzer Hummer, Randen Nudeln	62
Marktgemüse, Hummer Bisque Grilled lobster, beetroot noodles	
Market vegetables, lobster bisque	
Meeresfrüchteplatte „savoureux“, Baguette, hausgemachte Mayonnaise Ganzer Hummer, Bärenkrebs, Kaisergranat, Jakobsmuscheln, Riesencrevetten, Miesmuscheln, Nordseegarnelen, Austern	120 (2 Pers.)
Seafood on ice, baguette, homemade mayonnaise Lobster, slipper lobster, scampi, scallops, king prawns Mussels, gray shrimp, oysters	

FLEISCH / MEAT

Coq au vin, Kartoffelpüree	44
Red wine braised chicken, mashed potatoes	
Rindsfilet Rossini, Serviettenknödel	62
Preiselbeeren Jus, Wirsing	
Beef fillet Rossini, dumplings in a napkin	
Cranberry gravy, Savoy cabbage	
Taubenbrust mit Orangen-Honig Glasur	43
Kartoffel-Selleriepüree, Rosenkohl	
Pigeon breast with orange-honey glazing	
Potato-celery puree, brussels sprouts	
Lammkarree, Wachholder Kruste, Jus	52
Topinambur Gratin, Wurzelgemüse	
Loin of lamb, juniper crust, gravy	
Gratinated Jerusalem artichokes, root vegetables	
Kalbs-Blanquette, Tagliatelle, glasierte Karotten	42
Calf's fricassee, tagliatelle, glazed carrots	

HAUSSPEZIALITÄTEN / SPECIALITIES

Jack's Wienerschnitzel	47
Lauwarmer Kartoffelsalat, kleiner Blattsalat	
Jack's escalope Viennese style, lukewarm potato salad, leaf salad	
Kalbskopf, Vinaigrette	38
Calf's head, vinaigrette	
Elsässer Sauerkraut, Dijonsenf	39
Alsatian sauerkraut, Dijon mustard	
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art, Butterrösti, Marktgemüse	47
Sliced veal Zurich style, roesti with butter, market vegetables	

Fleischdeklaration / declaration	
Rind / beef	Switzerland / Argentina
Kalb/ veal	Switzerland
Lamm / lamb	New Zealand
Schwein / pork	Switzerland
Ente / duck	France
Poulet /_chicken	Switzerland