

VORSPEISEN

FEINER BLATTSALAT

mit Graved-Lachs-Streifen, Babylattich, Avocado,
Datterini-Tomaten und leichtem Kräuter-Dressing

16

NÜSSLISALAT

mit Randen-Streifen, frischen Kräutern, gehacktem Ei, gerösteten
Kürbis-Kernen und französischem Dressing

16

BLACK ANGUS RINDSFILET-CARPACCIO

hauchdünn aufgeschnitten, mit mariniertem Rucola, gehobeltem Sbrinz,
sautierten Pilzen, frischem Brot und Olio-Vanini

28 | 42

THUNFISCH-SASHIMI

mit gebratenen Jakobsmuscheln und Crevetten,
Wakame-Salat, Soja-Sauce und Limetten-Vinaigrette

28 | 42

KOKOS-CURRY-SUPPE

mit Koriander, Sesam, sautierten Pilzen,
Chili, Limetten und gebratener Riesen-Crevette

16

ASIATISCHE KÜRBIS-CRÈME-SUPPE

mit sautierter Jakobsmuschel, süß-sauren Kürbis-Würfeln
und leichtem Vanille-Schaum

16

HAUPTSPEISEN

BRETONISCHE SEEZUNGE

ganz gebraten, mit Champagner-Risotto, jungem Blattspinat,
Kapern und getrockneten Tomaten serviert

52

«SPICY TUNA»

kurzgebratenes Thunfisch-Steak in einer Sesam-Gewürzkruste,
auf Kartoffel-Wasabi-Püree, mit sautiertem Pak-Choi,
Sesam-Curry-Emulsion und Safran-Schaum

49

ZÜRCHER KALBS-GESCHNETZELTES

sautiert, auf kross gebratener Kartoffel-Rösti, mit buntem Winter-Gemüse,
Cherry-Tomaten und leichter Champignon-Rahmsauce

46

SURF & TURF «DELUXE»

Medaillon vom Black Angus Rindsfilet, mit gebratenem Hummerschwanz,
auf Kartoffel-Schnittlauch-Püree, buntem Winter-Gemüse,
Zitronen-Butter und Balsamico-Jus

59

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI

mit süss-sauren Kürbis- und Birnen-Würfeln, Rosenkohl, frischem Blattspinat,
Pilzen, glasierten Kastanien und mariniertem Nüssli-Salat

39

SPECIALS

BARBARIE ENTENBRUST

knusprig gebraten, auf asiatischem Süßkartoffel-Püree,
mit buntem Wok-Gemüse und herbstlichem Orangen-Ingwer-Jus

42

SAFRAN-LINGUINE

mit Black Tiger Crevetten, Jakobsmuscheln, Miesmuscheln,
Cherry-Tomaten, jungem Blattspinat und Safran-Sauce

26 | 42

«ROSSINI-AQUA-STYLE»

BLACK ANGUS RINDSFILET-MEDAILLON

gebraten, mit sautierter Entenleber, auf Kartoffel-Püree,
Rotwein-Birnen, sautiertem Blattspinat und Trüffel-Jus

59

PASTA DELLA CASA

Täglich wechselnde, hausgemachte Klassiker, wählbar mit
Fleisch oder vegetarischen Zutaten!

24 | 39

AQUA-PREMIUM

Sämtliche Lebensmittel werden mit größter Sorgfalt von unserem Küchenchef ausgewählt und unter seiner Leitung zubereitet. Fragen Sie für Produkt-Informationen unsere Servicemitarbeiter oder verlangen Sie unsere detaillierte Herkunfts- und Lieferanten-Liste.

Gerne servieren wir Ihnen sämtliche Vorspeisen, gegen Aufpreis, auch als Hauptgang-Portionen, bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!

Unsere zwei Hausbrote werden täglich durch unsere Küchenbrigade frisch für Sie gebacken.

Sämtliche Preise in Schweizer Franken, inklusive 7.7 % MwSt.