

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

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

Vorspeisen

Tomaten-Erdbeer-Salat Rucola Pistazien Chili    <i>Tomatoes and Strawberry Salad</i> Rocket Pistachios Chilli	16.00
Kopfsalat Schwarzer Knoblauch Radieschen Getreide French-Dressing    <i>Lettuce</i> Black garlic Radish Grains French dressing	16.00
Charentais Melone Pata Negra Stracciatella di Bufala grüner Spargel  <i>Charentais melon</i> Pata Negra ham Stracciatella di bufala green asparagus	21.00
Carpaccio vom Thunfisch Peperoncini Limette Basilikum  <i>Tuna carpaccio</i> Chilli peppers Lime Basil	27.00
Alpenzander-Ceviche Gurken Sauerrahm Meerrettich  <i>Alpine pike-perch ceviche</i> Cucumber Sour cream Horseradish	24.00
Scampi-Cocktail Kaisergranat Avocado Lattich Tomaten Fingerlimes  <i>Scampi Cocktail</i> Norway lobster Avocado Lettuce Tomatoes Finger limes	28.00
Sonnen-Toast 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-Ravioli | Bouillabaisse-Sud | Sauce Rouille | Salicorne | Fingerlimes **39.00**
Homemade lobster ravioli | Bouillabaisse stock | Rouille sauce | Salicornia | Finger limes

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


Hauptgänge

Fischknusper Seehecht Meerforellenrogen Cornichons Kapernschaum <i>Crispy fish</i> Hake Sea trout roe Gherkins Caper foam	57.00
---	-------

Rande Buttermilch Ricotta Salata Haselnuss  <i>Beetroot</i> buttermilk Ricotta salata Hazelnut	38.00
---	-------

Aubergine Grüner Spargel Buchenpilze Borlotti Bohnen-Miso    <i>Aubergine</i> Green asparagus Beech mushrooms Borlotti bean miso	43.00
---	-------




Dorade Royale Tomaten Oliven Harissa Kartoffel <i>Royal Sea bream</i> Tomatoes Olives Harissa potatoes	49.00
--	-------

Perlhuhn Paella-Sud gefüllte Spitzpaprika Risoni Rucola  <i>Guinea fowl</i> Paella broth stuffed pointed peppers risoni rocket	46.00
--	-------

Kalbsfilet Rüebli Kefen Rösti Champignons Jus  <i>Veal fillet</i> Carrots Snow peas Rösti Mushrooms Gravy	58.00
---	-------





Rindshohrücken Senf-Zwiebel-Kruste Pommes Anna Schwarzbierjus <i>Beef sirloin</i> Mustard and onion crust Pommes Anna Blackbeer gravy	für 2 Personen (pro Person) for 2 persons (per person) 62.00
---	--

Dessert & Käse

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

Glace

Pistazien-Affogato Pistazien-Glace Espresso Pistaziencrème Cantuccini <i>Pistachio Affogato</i> <i>Pistachio ice cream</i> <i>Espresso</i> <i>Pistachio cream</i> <i>Cantuccini</i>	14.00
Eiskaffee „Sonne“ 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>	15.00
Coupe Dänemark 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>	15.00
Kirsch-Basilikum-Becher 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>	14.00
Glace- und Sorbetaromen vom Bauernhof Schlattgut 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>	4.50
mit Rahm <i>whipped cream</i>	1.50

Lebensmittel-Deklaration (Herkunft)		Legende
Kalb <i>Veal</i>	Schweiz	 Vegetarisch
Rind <i>Beef</i>	Schweiz	 Vegan
Pata Negra <i>Pata Negra ham</i>	Spanien	 Glutenfrei
Gänseleber <i>Fois gras</i>	Frankreich	 Laktosefrei
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>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