

08.04.24 – 23.04.24

# The Essence Menu

"Cooking is not an art. The art is to master this craft."

THOMAS BISSEGER



## The Essence Menu Montag, 08.04.24 (Tag 1)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise <b>Aubergine   Zucchini   Estragon</b> Gebackenes Auberginentartar mit getrockneten Tomaten Frittierten Zucchini, eingelegten Zucchini Buttermilchsauce mit Estragon Öl und Estragon-Kerbelsalat</p> <p>Hauptgang <b>Poulet   Fregola Sarda   Ratatouille</b> Gefüllte Pouletroulade mit Rohschinken und Basilikum Geflügel-Velouté Fregola Sarda mit Schnittlauch, Erbsenragout mit Petersilie</p> <p><b>Vegetarisch</b> Sautierter Kräuterseitling Fregola Sarda mit Schnittlauch, Erbsenragout mit Petersilie</p>	<p>Starter <b>Eggplant   Zucchini   Tarragon</b> Baked eggplant tartare with dried tomatoes Fried zucchini, pickled zucchini Buttermilk sauce with tarragon oil and Tarragon-chervil salad</p> <p>Main course <b>Chicken   Fregola Sarda   Ratatouille</b> Stuffed chicken roulade with prosciutto and basil Poultry velouté Fregola Sarda with chives Pea ragout with parsley</p> <p><b>Vegetarian</b> Sauteed king oyster mushrooms Fregola Sarda with chives Pea ragout with parsley</p>
<p><b>Süssspeise</b></p> <p>Beeren Pavlova mit Erdbeersorbet und Vanille/Fruchtsauce</p>	<p><b>Dessert</b></p> <p>Berry pavlova with strawbeery sorbet and vanilla-fruitsauce</p>

\*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

## The Essence Menu Dienstag, 09.04.24 (Tag 2)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise <b>Rind   Avocado</b> Rindscarpaccio mit Avocadopüree schwarzen Oliven, Tomaten und Schalottenvinaigrette</p> <p>Hauptgang <b>Maispoularde   Sellerie   Speck   Trüffel</b> Sautiertes Maispoulardenbrüstchen Frittierte Maispoulardenpraline Sherryrahmsauce Selleriepüree mit Trüffel feines Ratatouille</p> <p><b>Vegetarisch</b> Geschmorte Saucen-Zwiebeln Selleriepüree mit Trüffel feines Ratatouille</p>	<p>Starter <b>Beef   Avocado</b> Beef carpaccio with avocado puree, black olives, tomatoes and shallot vinaigrette</p> <p>Main course <b>Chicken   Celeriac   Bacon   Truffle</b> Sautéed corn poulard breast Deep-fried corn poulard praline Sherry cream sauce Celeriac puree with truffle «Ratatouille»</p> <p><b>Vegetarian</b> Braised Onions Celeriac puree with truffle «Ratatouille»</p>
<p><b>Süssspeise</b> Crème Brûlée mit Pinot Noir Pflaumen und Pistazieneis</p>	<p><b>Dessert</b> Crème brûlée with pinot noir plums and pistachio ice cream</p>

\*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

## The Essence Menu Mittwoch, 10.04.24 (Tag 3)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise  <b>Jakobsmuschel   Butter   Agrume</b>            Ceviche von der Jakobsmuschel            Weisswein-Beurre Blanc            Orangen,- Zitronenfilets            Schnittlauch-Öl</p> <p>Hauptgang  <b>Kalb   Laugenbrot   Kefen</b>            Gebratenes Kalbsnierstück            Portweinsauce            Stangensellerie-Apfel-Vinaigrette            Laugenknödel            mit eingelegten Schalotten            gedünstete Kefen</p> <p><b>Vegetarisch</b>            Laugenknödel            Stangensellerie-Apfel-Vinaigrette            mit eingelegten Schalotten            lauwarmer Kefen</p>	<p>Starter  <b>Scallop   Butter   Lemon</b>            Scallop Ceviche            White wine-Beurre Blanc            Orange and lemon fillets            Chive oil</p> <p>Main course  <b>Veal   Pretzel Dumpling   Snap Peas</b>            Roasted veal loin            Port sauce            Celery-apple vinaigrette            Pretzel dumplings            with pickled shallots            Steamed snap peas</p> <p><b>Vegetarian</b>            Pretzel dumplings            Celery-apple vinaigrette            with pickled shallots            Steamed snap peas</p>
<p><b>Süssspeise</b></p> <p>Griessflammerie mit Erdbeer Rhabarber und            Zitronensorbet</p>	<p><b>Dessert</b></p> <p>Semolina pudding with strawberry, rhubarb            and lemon sorbet</p>

\*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

## The Essence Menu Donnerstag, 11.04.24 (Tag 4)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise <b>Zander   Zitrone   Dill</b> Sashimi vom Zander, Apfel und Zitrone marinierten Dill und Gurken, Dillöl</p> <p>oder</p> <p><b>Suppe</b> Weissweincrèmesuppe mit Pilztartar</p> <p>Hauptgang <b>Saibling   Kartoffel   Fenchel</b> Lauwarmes Saiblingsfilet Zitronen- Beurre Blanc Salzkartoffeln mit Petersilie Geschmorter Fenchel mit Birnen</p> <p><b>Vegetarisch</b> Geschmorte Paprika mit Honig und Thymian Zitronen- Beurre Blanc Salzkartoffeln mit Petersilie Geschmorter Fenchel mit Birnen</p>	<p>Starter <b>Pike perch   Lemon   Dill</b> Pike-perch Sashimi, apple and lemon marinated dill and cucumber, dill oil</p> <p>or</p> <p><b>Soup</b> White wine cream soup with mushroom tartare</p> <p>Main course <b>Char   Potato   Fennel</b> Lukewarm char fillet Beurre Blanc with lemon Boiled potatoes with parsley Braised fennel with pears</p> <p><b>Vegetarian</b> Braised bell-pepper with honey and thyme Beurre Blanc with lemon Boiled potatoes with parsley Braised fennel with pears</p>
<p><b>Süssspeise</b> Geeister Cappuccino mit Mandelhippe und Blaubeerenkompott</p>	<p><b>Dessert</b> Frozen cappuccino with almond brandy snap and Blueberries</p>

\*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

## The Essence Menu Montag, 15.04.24 (Tag 5)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise <b>Kalb   Pistazien   Limette</b> «Carne Cruda» vom Kalb mit eingelegten Schalotten, Limettenmayonnaise und gerösteten Pistazien</p> <p>oder</p> <p><b>Suppe</b> Weissweincrèmesuppe mit karamellisierten Birnen</p> <p>Hauptgang <b>Rind   Madeira   Polenta</b> Gebratenes Rindsfilet Madeirasauce mit Rosmarin Polenta mit Parmesan und Kräuter Sautierter Broccoli und Frühlingslauch</p> <p><b>Vegetarisch</b> Gebackener Knollensellerie Polenta mit Parmesan und Kräuter Sautierter Broccoli und Frühlingslauch</p>	<p>Starter <b>Veal   Pistachio   Lime</b> Veal "Carne Cruda" with pickled shallots, lime mayonnaise and roasted pistachios</p> <p>or</p> <p><b>Soup</b> White wine cream soup with caramelised pears</p> <p>Main course <b>Beef   Madeira   Polenta</b> Roast beef fillet Madeira sauce with rosemary Polenta with parmesan cheese and herbs Sautéed broccoli and spring onions</p> <p><b>Vegetarian</b> Baked celeriac Polenta with parmesan cheese and herbs Sautéed broccoli and spring onions</p>
<p><b>Süssspeise</b> Tiramisu mit Vanille/Kaffeesauce und Biscotti</p> <p>oder</p> <p>Pâtisserie vom Wagen</p>	<p><b>Dessert</b> Tiramisu with vanilla-coffee sauce and Biscotti</p> <p>or</p> <p>Pastries from the trolley</p>

\*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

## The Essence Menu Dienstag, 16.04.24 (Tag 6)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise <b>Lachs   Harissa   Ponzu</b> Lauwarmer Lachs aus Lostallo, Kräuteröl grünen Bohnen, in Ponzu eingelegte Gurken Harissa-Mayonnaise</p> <p>oder</p> <p><b>Suppe</b> Kartoffelcrèmesuppe mit Vanille und schwarzem Knoblauch</p> <p>Hauptgang <b>Kalb   Kartoffel   Gemüse</b> In Rotwein geschmorte Kalbskopfbucken mit Rosmarin und Thymian Geschmorte Mini- Kartoffeln mit Basilikumpesto und Sauerrahm Auswahl an Frühlingsgemüse</p> <p><b>Vegetarisch</b> Sautierter Portobello Pilze Geschmorte Mini-Kartoffeln mit Basilikumpesto und Sauerrahm Auswahl an Frühlingsgemüse</p>	<p>Starter <b>Salmon   Harissa   Ponzu</b> Lukewarm salmon from Lostallo, herb oil Green beans, cucumbers pickled in ponzu and Harissa mayonnaise</p> <p>or</p> <p><b>Soup</b> Potato cream soup with vanilla and black garlic</p> <p>Main course <b>Veal   Potato   Vegetables</b> Braised veal cheek with red wine, rosemary, and thyme Braised mini-potatoes with basil-pesto and sour cream Selection of spring vegetables</p> <p><b>Vegetarian</b> Sautéed Portobello mushroom Braised mini-potatoes with basil pesto and sour cream Selection of spring vegetables</p>
<p><b>Süssspeise</b> Weisse «Toblerone» Schokoladenmousse mit Erdbeeren und Fruchtsauce</p> <p>oder</p> <p>Pâtisserie vom Wagen</p>	<p><b>Dessert</b> White "Toblerone" chocolate mousse with strawberries and fruit sauce</p> <p>or</p> <p>Pastries from the trolley</p>

\*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

## The Essence Menu Mittwoch, 17.04.24 (Tag 7)

Menü Deutsch	Menu English
<p style="text-align: center;">Starter <b>Ente   Frischkäse   Kumquat</b> Geräucherte Entenbrust, Frischkäsecrème Kumquat-Chutney, Chorizo-Öl, Friséesalat</p> <p style="text-align: center;">oder</p> <p style="text-align: center;"><b>Suppe</b> Kartoffelcrèmesuppe mit Vanille und schwarzem Knoblauch</p> <p style="text-align: center;">Hauptgang <b>Lamm   Dampfbrötchen   Pilze</b> Gebratenes Lammrack, Misoglasur Nussbutter-Espuma mit Harissa Dampfbrötchen mit Pilzfüllung Sautiertes Wok-Gemüse, Schnittlauch und Sesam</p> <p style="text-align: center;"><b>Vegetarisch</b> Glasierter Tofu, Misoglasur Nussbutter-Espuma mit Harissa Dampfbrötchen mit Pilzfüllung Sautiertes Wok-Gemüse, Schnittlauch und Sesam</p>	<p style="text-align: center;">Starter <b>Duck   Cream Cheese   Kumquat</b> Smoked duck breast, cream cheese Kumquat-Chutney, Chorizo oil, Frisée salad</p> <p style="text-align: center;">or</p> <p style="text-align: center;"><b>Soup</b> Potato cream soup with vanilla and black garlic</p> <p style="text-align: center;">Main course <b>Lamb   Steamed Bun   Mushroom</b> Roasted rack of lamb, miso glaze Brown butter Espuma with Harissa Steamed bun with mushroom filling Sautéed wok vegetables with chives and sesame seeds</p> <p style="text-align: center;"><b>Vegetarian</b> Glazed tofu, miso glaze Brown butter Espuma with Harissa Steamed bun with mushroom filling Sautéed wok vegetables with chives and sesame seeds</p>
<p style="text-align: center;"><b>Süssspeise</b></p> <p style="text-align: center;">Gebackene Vanille-Eistrüffel im Frühlingsrollenteig auf Himbeercoulis</p> <p style="text-align: center;">oder</p> <p style="text-align: center;">Käse vom Wagen</p>	<p style="text-align: center;"><b>Dessert</b></p> <p style="text-align: center;">Baked vanilla-ice truffle in spring-roll pastry with raspberry sauce</p> <p style="text-align: center;">or</p> <p style="text-align: center;">Cheese trolley</p>



## The Essence Menu Donnerstag, 18.04.24 (Tag 8)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise <b>Saibling   Blumenkohl   Buttermilch</b> Saiblingtartar, Saiblingsrogen, Blumenkohlcrème, Buttermilchsauce</p> <p>oder</p> <p><b>Suppe</b> Pilz-Dashi, Shitake-Ragout, Erbsenpüree, Korianderöl</p> <p>Hauptgang <b>Rind   Risotto   Zwiebelgemüse</b> Sautiertes Rindsentrecôte Schalotten-Vinaigrette mit Kräutern Weissweinrisotto mit Basilikum Geschmorte Zwiebeln</p> <p><b>Vegetarisch</b> Sautierter Minilattich Schalotten-Vinaigrette mit Kräuter Weissweinrisotto Geschmorte Zwiebeln, Kräutersalat</p>	<p>Starter <b>Char   Cauliflower   Buttermilk</b> Char tartare, char roe, cauliflower puree, buttermilk sauce</p> <p>or</p> <p><b>Soup</b> Mushroom dashi, shitake ragout pea-puree, coriander oil</p> <p>Main course <b>Beef   Risotto   Onions</b> Sautéed double beef entrecôte Shallots and herb vinaigrette White wine risotto with basil Braised onions</p> <p><b>Vegetarian</b> Sautéed romaine lettuce Shallots and herb vinaigrette White wine risotto Braised onions</p>
<p><b>Süssspeise</b></p> <p>Bitter Schokoladenmousse auf Pralinenkroqueline mit Passionsfrucht Bananen Sorbet</p> <p>oder</p> <p>Käse vom Wagen</p>	<p><b>Dessert</b></p> <p>Dark chocolate mousse with praline crisp and Passionfruit-banana Sorbet</p> <p>or</p> <p>Cheese trolley</p>

\*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

## The Essence Menu Montag, 22.04.24 (Tag 9, Vegan)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise <b>Kohlrabi   Avocado   Zucchini</b> Marinierte Kohlrabi mit Avocado und Zucchini</p> <p><b>Suppe</b> Pilz-Dashi, Shitake-Ragout, Erbsenpüree, Erbsen-Pilz Dim-Sum Korianderöl</p>	<p>Starter <b>Turnip   Avocado   Zucchini</b> Marinated turnip with avocado and zucchini</p> <p><b>Soup</b> Mushroom dashi, shitake ragout, pea-puree, pea-mushroom dim-sum, Coriander oil</p>
<p>Hauptgang <b>Aubergine   Blumenkohl   Rande</b> Geschmorte Auberginen mit Teriyaki und Knuspergarnitur</p> <p>Frittierter Blumenkohl mit Blumenkohlcrème und Haselnuss-Stangensellerie-Salat</p> <p>Geschmorte Rande und mit Ponzu marinierten Gurken</p>	<p>Main course <b>Eggplant   Cauliflower   Beet root</b> Braised eggplant with teriyaki and crispy garnish</p> <p>Deep-fried cauliflower with cauliflower cream and hazelnut-celery salad</p> <p>Braised beetroot and cucumber marinated with ponzu</p>
<p><b>Süssspeise</b></p> <p>Hollunderblüten Proseccosüppchen mit Cavaillon melone und Zitronensorbet</p>	<p><b>Dessert</b></p> <p>Elder flower prosecco soup with Cavaillon melon and lemon sorbet</p>

\*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

## The Essence Menu Dienstag, 23.04.24 (Tag 10, Exam day)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise <b>Kalb   Pistazien   Limette</b> «Carne Cruda» vom Kalb mit eingelegten Schalotten, Limettenmayonnaise und gerösteten Pistazien</p> <p>oder</p> <p><b>Suppe</b> Weissweincrèmesuppe mit karamellisierten Birnen</p> <p>Hauptgang <b>Rind   Madeira   Polenta</b> Gebratenes Rindsfilet Madeirasauce mit Rosmarin Polenta mit Parmesan und Kräuter Sautierter Broccoli und Frühlingslauch</p> <p><b>Vegetarisch</b> Gebackener Knollensellerie Polenta mit Parmesan und Kräuter Sautierter Broccoli und Frühlingslauch</p>	<p>Starter <b>Veal   Pistachio   Lime</b> Veal "Carne Cruda" with pickled shallots, lime mayonnaise and roasted pistachios</p> <p>or</p> <p><b>Soup</b> White wine cream soup with caramelized pears</p> <p>Main course <b>Beef   Madeira   Polenta</b> Roast beef fillet Madeira sauce with rosemary Polenta with parmesan cheese and herbs Sauteed broccoli and spring onions</p> <p><b>Vegetarian</b> Baked celeriac Polenta with parmesan cheese and herbs Sauteed broccoli and spring onions</p>
<p><b>Süssspeise</b> Vanille Mille Feuille mit Beeren und Himbeersauce</p>	<p><b>Dessert</b> Vanille Mille-feuille with mixed berries and raspberry sauce</p>

\*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.