

24.04.24 – 08.05.24

The Essence Menu

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

THOMAS BISSEGGER



The Essence Menu Mittwoch, 24.04.24 (Tag 1)

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

*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

The Essence Menu Donnerstag, 25.04.24 (Tag 2)

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

*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

The Essence Menu Montag, 29.04.24 (Tag 3)

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

*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

The Essence Menu Dienstag, 30.04.24 (Tag 4)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise Zander Zitrone Dill Sashimi vom Zander, Apfel und Zitrone marinierten Dill und Gurken, Dillöl</p> <p>oder</p> <p>Suppe Weissweincrèmesuppe mit Pilztartar</p> <p>Hauptgang Saibling Kartoffel Spinat Lauwarmes Saiblingsfilet Zitronen- Beurre Blanc Kartoffelmousseline Spinatsalat</p> <p>Vegetarisch Geschmorte Paprika mit Honig und Thymian Zitronen- Beurre Blanc Kartoffelmousseline Spinatsalat</p>	<p>Starter Pike perch Lemon Dill Pike-perch Sashimi, apple and lemon marinated dill and cucumber, dill oil</p> <p>or</p> <p>Soup White wine cream soup with mushroom tartare</p> <p>Main course Char Potato Spinach Lukewarm char fillet Beurre Blanc with lemon Potatoes mousseline Spinach salad</p> <p>Vegetarian Braised bell-pepper with honey and thyme Beurre Blanc with lemon Potatoes mousseline Spinach salad</p>
<p>Süssspeise Geeister Cappuccino mit Mandelhippe und Blaubeerenkompott</p>	<p>Dessert Frozen cappuccino with almond brandy snap and blueberry compote</p>

*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

The Essence Menu Mittwoch, 01.05.24 (Tag 5)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise Kalb Pistazien Limette «Carne Cruda» vom Kalb mit eingelegten Schalotten, Limettenmayonnaise und gerösteten Pistazien, Friséesalat</p> <p>oder</p> <p>Suppe Paprikacrèmesuppe mit karamellisierten Birnen</p> <p>Hauptgang Rind Madeira Polenta Gebratenes Rindsfilet Madeirasauce mit Rosmarin Polenta mit Parmesan und Kräuter Sautierter Broccoli und Frühlingslauch</p> <p>Vegetarisch Gebackener Knollensellerie Polenta mit Parmesan und Kräuter Sautierter Broccoli und Frühlingslauch</p>	<p>Starter Veal Pistachio Lime Veal "Carne Cruda" with pickled shallots, lime mayonnaise and roasted pistachios, Frisée salad</p> <p>or</p> <p>Soup Bell pepper cream soup with caramelised pears</p> <p>Main course Beef Madeira Polenta Roast beef fillet Madeira sauce with rosemary Polenta with parmesan cheese and herbs Sautéed broccoli and spring onions</p> <p>Vegetarian Baked celeriac Polenta with parmesan cheese and herbs Sautéed broccoli and spring onions</p>
<p>Süssspeise Holunderblüten Prosecco Suppe mit Beeren und Zitronensorbet</p> <p>oder</p> <p>Pâtisserie vom Wagen</p>	<p>Dessert Elderflower prosecco soup with berries and lemon sorbet</p> <p>or</p> <p>Pastries from the trolley</p>

*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

The Essence Menu Donnerstag, 02.05.24 (Tag 6)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise Lachs Harissa Ponzu Lachsrolle mit Frischkäse, Kräuteröl grünen Bohnen, in Ponzu eingelegte Gurken Harissa-Mayonnaise</p> <p>oder</p> <p>Suppe Kartoffelcrèmesuppe mit Vanille und schwarzem Knoblauch</p> <p>Hauptgang Kalb Kartoffel Gemüse In Rotwein geschmorte Kalbskopfbucken mit Rosmarin und Thymian Geschmorte Mini- Kartoffeln mit Basilikumpesto und Sauerrahm Auswahl an Frühlingsgemüse</p> <p>Vegetarisch Sautierter Portobello Pilze Geschmorte Mini-Kartoffeln mit Basilikumpesto und Sauerrahm Auswahl an Frühlingsgemüse</p>	<p>Starter Salmon Harissa Ponzu Salmon rolls with cream cheese, herb oil, green beans, cucumbers pickled in ponzu and Harissa mayonnaise</p> <p>or</p> <p>Soup Potato cream soup with vanilla and black garlic</p> <p>Main course Veal Potato Vegetables Braised veal cheek with red wine, rosemary, and thyme Braised mini-potatoes with basil-pesto and sour cream Selection of spring vegetables</p> <p>Vegetarian Sautéed Portobello mushroom Braised mini-potatoes with basil pesto and sour cream Selection of spring vegetables</p>
<p>Süssspeise Weisse «Toblerone» Schokoladenmousse mit Erdbeeren und Fruchtsauce</p> <p>oder</p> <p>Pâtisserie vom Wagen</p>	<p>Dessert 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 Montag, 06.05.24 (Tag 7)

Menü Deutsch	Menu English
<p style="text-align: center;">Starter Ente Frischkäse Kumquat Geräucherte Entenbrust, Frischkäsecrème Kumquat-Chutney, Chorizo-Öl, Friséesalat</p> <p style="text-align: center;">oder</p> <p style="text-align: center;">Suppe Kartoffelcrèmesuppe mit Vanille und schwarzem Knoblauch</p> <p style="text-align: center;">Hauptgang Lamm Dampfbrötchen Pilze Gebratenes Lammrack, Misoglasur Nussbutter-Espuma mit Harissa Dampfbrötchen mit Pilzfüllung Sautiertes Wok-Gemüse, Schnittlauch und Sesam</p> <p style="text-align: center;">Vegetarisch Glasierter Tofu, Misoglasur Nussbutter-Espuma mit Harissa Dampfbrötchen mit Pilzfüllung Sautiertes Wok-Gemüse, Schnittlauch und Sesam</p>	<p style="text-align: center;">Starter Duck Cream Cheese Kumquat Smoked duck breast, cream cheese Kumquat-Chutney, Chorizo oil, Frisée salad</p> <p style="text-align: center;">or</p> <p style="text-align: center;">Soup Potato cream soup with vanilla and black garlic</p> <p style="text-align: center;">Main course Lamb Steamed Bun Mushroom 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;">Vegetarian 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;">Süssspeise</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;">Dessert</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 Dienstag, 07.05.24 (Tag 8)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise Saibling Blumenkohl Buttermilch Saiblingtartar, Saiblingsrogen, Blumenkohlcrème, Buttermilchsauce</p> <p>oder</p> <p>Suppe Pilz-Dashi, Shitake-Ragout, Erbsenpüree, Korianderöl</p> <p>Hauptgang Rind Süsskartoffel Zwiebelgemüse Sautiertes Rindsentrecôte Schalotten-Vinaigrette mit Kräutern Süsskartoffelpüree Geschmorte Zwiebeln</p> <p>Vegetarisch Sautierter Minilattich Schalotten-Vinaigrette mit Kräuter Süsskartoffelpüree Geschmorte Zwiebeln, Kräutersalat</p>	<p>Starter Char Cauliflower Buttermilk Char tartare, char roe, cauliflower puree, buttermilk sauce</p> <p>or</p> <p>Soup Mushroom dashi, shitake ragout pea-puree, coriander oil</p> <p>Main course Beef Sweet Potato Onions Sautéed double-beef entrecôte Shallots and herb vinaigrette Mashed sweet potatoes Braised onions</p> <p>Vegetarian Sautéed romaine lettuce Shallots and herb vinaigrette Mashed sweet potatoes Braised onions</p>
<p>Süssspeise</p> <p>Bitter Schokoladenmousse auf Pralinenkroqueline mit Passionsfrucht Bananen Sorbet</p> <p>oder</p> <p>Käse vom Wagen</p>	<p>Dessert</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 Mittwoch, 08.05.24 (Tag 9, Exam day)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise Kalb Pistazien Limette «Carne Cruda» vom Kalb mit eingelegten Schalotten, Limettenmayonnaise und gerösteten Pistazien</p> <p>oder</p> <p>Suppe Weissweincrèmesuppe mit karamellisierten Birnen</p> <p>Hauptgang Rind Madeira Kartoffel Gebratenes Rindsfilet Madeirasauce mit Rosmarin Geschmorte Mini- Kartoffeln mit Basilikumpesto und Sauerrahm Auswahl an Frühlingsgemüse</p> <p>Vegetarisch Gebackener Knollensellerie Geschmorte Mini- Kartoffeln mit Basilikumpesto und Sauerrahm Auswahl an Frühlingsgemüse</p>	<p>Starter Veal Pistachio Lime Veal "Carne Cruda" with pickled shallots, lime mayonnaise and roasted pistachios</p> <p>or</p> <p>Soup White wine cream soup with caramelized pears</p> <p>Main course Beef Madeira Potato Roast beef fillet Madeira sauce with rosemary Braised mini-potatoes with basil-pesto and sour cream Selection of spring vegetables</p> <p>Vegetarian Baked celeriac Braised mini-potatoes with basil-pesto and sour cream Selection of spring vegetables</p>
<p>Süssspeise Vanille Mille Feuille mit Beeren und Himbeersauce</p>	<p>Dessert Vanille Mille-feuille with mixed berries and raspberry sauce</p>

*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.