

VORSPEISEN Starters	CHF
Randen-Apfel Carpaccio VEGAN Linsen Minze Krusteln <i>Beetroot-Apple Carpaccio lentils mint</i>	18
Spitzkohl VEGAN Erbsen Kefen Limette Moosbeere Baumnuss Soja-Dressing <i>Pointed Cabbage peas sugar peas lime cranberry walnut soy dressing</i>	19
Schweizer Burrata aus der Bergkäserei Marbach   eingelegter Pfirsich grüner Spargel Chicoree <i>Swiss Burrata pickled peach green asparagus chicory</i>	24
Lachstatar  Avocado Espuma Pastinake Radieschen <i>Salmon Tatar avocado foam parsnip radish</i>	23
Schweizer Bio Rinds Tatar Confiertes Eigelb Sardellen Oliven Schalotten Senfsaat Kapern Trüffelbrioche <i>Swiss Beef Tatar confit egg yolk anchovies olives shallots mustard seeds capers truffle brioche</i>	24
Entenleber Schokolade Schmorapfel Haselnuss Brioche <i>Duck Liver chocolate braised apple hazelnut brioche</i>	26

SUPPEN | SOUPS

CHF

Karotte-Ingwer | I VEGAN I
Carrot-Ginger

14

Rinderbouillon  

Siedfleisch | Gemüse

Beef Broth | *boiled meat* | *vegetables*

18

ZWISCHENGÄNGE | INTERMEDIATES

CHF

Hausgemachte Agnolotti 

22/32

Ricotta | Spinat | Parmesan | Lauch

Homemade Agnolotti | *ricotta* | *spinach* | *parmesan* | *leek*

Taubenbrust 

26/38

Linsen | Kräutercreme | Tauben Jus

Pigeon Breast | *lentils* | *herb cream* | *pigeon jus*

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGERICHTE | VEGETARIAN AND VEGAN MAIN COURSES

CHF

Venere Risotto 

24

Tan Alp Sbrinz | pochiertes Ei | Röstzwiebeln | Tomate

Venere Risotto | *tan alp sbrinz* | *poached egg* | *fried onions* | *tomato*

Randen-Gnocchi | I VEGAN I

25

Randen | grüner Spargel

Beetroot Gnocchi | *beetroot* | *green asparagus*

Linguini | I VEGAN I

24

Spinat | Pinienkerne | Avocado | Basilikum | Tomate

Linguini | *spinach* | *pine nuts* | *avocado* | *basil* | *tomato*



Vegetarisch | Vegetarian



Laktosefrei | Lactose-free



Glutenfrei | Gluten-free

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MWST | Our prices are in CHF and incl. 7.7% VAT

FISCH | FISH **CHF**

Jakobsmuscheln **39**

Fenchel | Randen | Orange
Scallops | fennel | beet root | orange

Sankt Pierre  **42**

Sellerie | Traube | Weisswein Schaum
Saint Pierre | celery | grape | white wine foam


Lachs  **38**

Karotte | Wildbrokkoli | Honig-Senf
Salmon | carrot | wild broccoli | honey mustard

FLEISCH | MEAT **CHF**

Kalbsbäckchen **34**

Aubergine | Röstzwiebeln | Pommes Macaire
Veal Cheeks | eggplant | roasted onions | pommes macaire

Entenbrust  **38**

zweierlei grüner Spargel | Kapern | Süsskartoffel | Portwein Jus
Duck Breast | green asparagus | capers | sweet potato | port wine jus

Lamm  **46**

schwarzer Knoblauch | weisse Bohnen | Bäckerin Kartoffeln | Tomatensugo
Lamb | black garlic | white beans | baker's potatoes | tomato sauce

Kalbskarree  **49**

geschmorte Birne | Erbsen | Kräuterseitlinge | Zwiebel | Balsamico-Honig Jus
Veal loin | braised pear | peas | mushrooms | onion | balsamic-honey jus

DESSERTS | *Desserts*

CHF

Terra Toblerone

16

Toblerone | Johannisbeere | Mandel
Terra Toblerone | toblerone | currant | almond

Frutter Sommerhit

14

gratinierter Beeren | Zitronen Chiboust | Merengue
Frutter Summer Hit | berries au gratin | lemon chiboust | merengue

wahlweise mit einer Kugel Glace

17

optional with a scoop of ice cream

Holunder trifft Himbeer

15

Holunder | Himbeere | Filoteig | Krokant
Elderflower meets Raspberry | elderflower | raspberry | filo pastry | brittle

125 Jahre Kempinski Dessert

12

Orange | Schokolade | Kaffee
125 Years Kempinski Dessert | orange | chocolate | coffee

“ Willi Wonka’s Schokoladentafel ”

18

Die Eintrittskarte zum Schokoladenglück, ein Nachtisch voller Überraschungen!

" Willi Wonka's Chocolate Bar "

The ticket to chocolate happiness, a dessert full of surprises!



Vegetarisch | Vegetarian



Laktosefrei | Lactose-free



Glutenfrei | Gluten-free

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MWST | Our prices are in CHF and incl. 7.7% VAT

Wir beziehen unsere frischen Produkte von regionalen Betrieben aus der Schweiz und der Welt. Dabei achten wir sehr auf die artgerechte Haltung und Nachhaltigkeit

Fleisch

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Irland
Kaninchen	Schweiz Ungarn
Wild	Österreich

Geflügel

Poulet	Schweiz
Ente	Frankreich
Fasan	Frankreich GB

Fisch

Zander	Schweiz
Saibling	Schweiz
Lachsforelle	Norwegen
Jakobsmuschel	Frankreich
Crevette	Nordatlantik
Loup de Mare	Griechenland
Seeteufel	Nordatlantik
St. Pierre	Nordwestpazifik
Green Lip	Neuseeland
Wolfsbarsch	Kroatien
Steinbutt	Spanien



Vegetarisch | Vegetarian



Laktosefrei | Lactose-free



Glutenfrei | Gluten-free

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MWST | Our prices are in CHF and incl. 7.7% VAT