The Essence

CLASSIC CUISINE

Monday, 19th January 2026

Starter

Sautéed Jerusalem artichoke tartare

Truffle espuma, wholegrain crumble,pear compote

Main Course

Duo of Chicken

Pan-roasted breast & braised thigh

Creamy mascarpone polenta, hay oil

Glazed baby beetroot

or

Pan-roasted king oyster mushrooms

Creamy mascarpone polenta, hay oil

Glazed baby beetroot

Dessert

Caramel panna cotta with mango sorbet and sesame brandy snap

All prices in CHF incl. 8.1 % VAT.

Montag, 19. Januar 2026

Vorspeise

Sautiertes Topinambur-Tatar

Trüffel-Espuma · Vollkorn-Crumble · Birnenkonfit

Hauptgang

Zweierlei vom Poulet

Geschmorter Schenkel · Gebratene Brust

Cremige Mascarpone-Polenta · Heuöl · Glasierte Mini-Randen

oder

Gebratene Austernseitlinge

Cremige Mascarpone-Polenta · Heuöl · Glasierte Mini-Randen

Süssspeise

Karamell Panna cotta mit Mango Sorbet und Sesam Hippe

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Tuesday, 20th January 2026

Starter

Caramelised goat's cheese

Fig, thyme honey, walnut sponge, lamb's lettuce

Main Course

Sautéed lamb cutlets in tikka marinade

Yellow pepper sauce with chilli

Couscous, pomegranate, roasted pistachios

Yoghurt, mint, preserved lemon

Carrots with orange and honey

or

Pan-fried tofu in tikka marinade

Yellow pepper sauce with chilli

Couscous, pomegranate, roasted pistachios

Yoghurt, mint, preserved lemon

Carrots with orange and honey

Dessert

Grison style nuts with caramel, Coscia pear and caramel ice cream

All prices in CHF incl. 8.1 % VAT.

Dienstag, 20. Januar 2026

Vorspeise

Karamellisierter Ziegenkäse

Feige · Thymianhonig · Baumnussbiskuit · Nüsslisalat

Hauptgang

Sautierte Lammkoteletts in Tikka-Marinade

Gelbe Paprikasauce mit Chili

Couscous · Granatapfel · Geröstete Pistazien

Joghurt · Minze · Salzzitrone

Karotten mit Orange und Honig

oder

Gebratener Tofu in Tikka-Marinade

Gelbe Paprikasauce mit Chili

Couscous · Granatapfel · Geröstete Pistazien

Joghurt · Minze · Salzzitrone

Karotten mit Orange und Honig

Süssspeise

Bündner Nuss mit Coscia Birne und Karamel Eis

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Wednesday, 21st January 2026

Starter

Beef tartare

Dates, salted mandarin, mint

Pine nut Harissa

Pickled mandarin, cress, brown butter

Pide croutons

Main Course

Braised veal cheeks

Chocolate and chilli sauce

Mashed potatoes with parsley
Kale

or

Celeriac goulash

Chocolate and chilli sauce

Mashed potatoes with parsley, kale

Dessert

Tiramisu with vanilla-coffee sauce and almond brandy snap

All prices in CHF incl. 8.1 % VAT.

Mittwoch, 21. Januar 2026

Vorspeise

Rindfleisch-Tatar

Datteln · Salzmandarine · Minze

Pinienkerne · Harissa

Gepickelte Mandarine · Kresse · Braune Butter

Pide-Würfel

Hauptgang

Geschmorte Kalbskopfbäckchen

Schokoladen-Chili-Sauce

Kartoffelstampf mit Petersilie · Federkohl

oder

Sellerie-Gulasch

Schokoladen-Chili-Sauce

Kartoffelstampf mit Petersilie · Federkohl

Süssspeise

Tiramisu mit Vanille - Kaffeesauce mit

Mandelhippe

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Thursday, 22nd January 2026

Starter

Paprika oil–poached halibut fillet

Garden pea cream

Pickled turmeric leek, orange gel

Toasted hemp seeds

or

Spiced Mediterranean vegetable soup

Burrata cream, olive tapenade, basil croutons

Main Course

Sautéed duck breast with orange sauce

Pumpkin purée with caramelised pumpkin seeds

Sautéed potatoes

Brussels sprouts

or

Sautéed Seitan Steak with Orange Sauce

Pumpkin purée with caramelised pumpkin seeds

Sautéed potatoes

Brussels sprouts,

Dessert

Crème Brûlée with blueberries and pistachio ice cream

All prices in CHF incl. 8.1 % VAT.

Donnerstag, 22. Januar 2026

Vorspeise

Im Paprikaöl pochiertes Heilbuttfilet

Gartenerbsencreme

Gepickelter Kurkuma-Lauch · Orangengel

Geröstete Hanfsamen

oder

Scharfe mediterrane Gemüsesuppe

Burrata-Creme · Oliventapenade · Basilikum-Croutons

Hauptgang

Sautierte Entenbrust mit Orangensauce

Kürbispüree mit gebrannten Kürbiskernen

Rosenkohl · Gebratene Kartoffeln

oder

Sautiertes Seitansteak mit Orangensauce

Kürbispüree mit gebrannten Kürbiskernen

Rosenkohl · Gebratene Kartoffeln

Süssspeise

Crème Brùleè mit Blaubeeren und Pistazien Eis

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Monday, 26th January 2026

Starter

Sautéed quail breast

Dandelion honey sauce

Brie risotto with Brussels sprouts

or

Creamy leek soup

Sautéed diced prawn, Pretzel croutons, apple gel

Main Course

Guinea fowl breast in Teriyaki-sesame sauce with ginger

Fried egg rice

Pak choi

or

King oyster mushrooms in Teriyaki sesame sauce with ginger

Fried egg rice

Pak choi

Dessert

Baked Apple beignet with cinnamon icecream and Vanilla sauce (a part)

or

Pastries from the trolley

All prices in CHF incl. 8.1 % VAT.

Montag, 26. Januar 2026

Vorspeise

Sautierte Wachtelbrust

Löwenzahnhonigsauce

Brie-Risotto mit Brüsseler Kohl

oder

Cremige Lauchsuppe

Gebratene Crevettenwürfel · Laugencroutons · Apfelgel

Hauptgang

Perlhuhnbrust in Teriyaki-Sesamsauce mit Ingwer

Gebratener Eierreis · Pak Choi

oder

Kräuterseitlinge in Teriyaki-Sesamsauce mit Ingwer

Gebratener Eierreis · Pak Choi

Süssspeis

Gebackener Apfel Krapfen mit Zimt Eis und Vanillesauce (a Part serviert)

Oder

Patisseries vom Wagen

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Tuesday, 27th January 2026

Sarter

Smoked fillet of trout

Cucumber and lentil salad, apple vinaigrette

Mustard caviar, sour cream, chive oil

Radishes, crispbread chips

or

Pearl barley soup

Vegetables, white wine, air-dried beef

Main Course

Veal sirloin with truffle cream sauce

Sweet mashed potato

Marinated red cabbage

Sautéed broccoli with lemon zest

or

Roast cauliflower with truffle cream sauce

Sweet potato mash

Marinated red cabbage

Sautéed broccoli with lemon zest

Dessert

Chocolate lava cake with coffee ice cream,
marinated oranges and kumquats

or

Pastries from the trolley

All prices in CHF incl. 8.1 % VAT.

Dienstag, 27. Januar 2026

Vorspeise

Geräuchertes Forellenfilet

Gurken-Linsen-Salat · Apfelvinaigrette

Senfkaviar · Sauerrahm · Schnittlauchöl

Radieschen · Knäckebrotchips

oder

Gerstensuppe

Gemüse · Weisswein · Bündnerfleisch

Hauptgang

Kalbsnierstück mit Trüffelcremesauce

Süsskartoffelstampf

Marinierter Rotkohl

Sautierter Broccoli mit Zitronenzesten

oder

Gerösteter Blumenkohl mit Trüffelcremesauce

Süsskartoffelstampf

Marinierter Rotkohl

Sautierter Broccoli mit Zitronenzesten

Süssspeise

Schokoladen Lavaküchlein mit Gewürzkruste,
Kaffeeeis und marinierten Orangen-Kumquats

oder

Patisseries vom Wagen

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Wednesday, 28th January 2026

Starter

House-smoked pork fillet

Lingonberry and chestnut chutney

Small pan-fried napkin dumpling

Lamb's lettuce with pear and hazelnut

or

Creamy potato soup

Lemon, chives, fennel, baguette crisps

Main Course

Double Beef Entrecôte

Sauce béarnaise

New potatoes

Crunchy green beans with lemon salt

or

Plant-Based steak

Sauce béarnaise

New potatoes

Crunchy green beans with lemon salt

Dessert

Chestnut mousse with Coscia-red-wine pear and macadamia ice cream

or

Assorted cheese plate

All prices in CHF incl. 8.1 % VAT.

Mittwoch, 28. Januar 2026

Vorspeise

Hausgeräuchertes Schweinefilet

Preiselbeer-Marroni-Chutney

Kleiner gebratener Serviettenknödel

Nüsslisalat mit Birne und Haselnuss

oder

Kartoffelcremesuppe

Zitrone · Schnittlauch · Fenchel · Baguettechips

Hauptgang

Entrecôte double

Sauce Béarnaise

Junge Kartoffeln

Knackige Bohnen mit Zitronensalz

oder

Pflanzenbasiertes Steak

Sauce Béarnaise

Junge Kartoffeln

Knackige Bohnen mit Zitronensalz

Süssspeise

Kastanienmousse mit Coscia Rotwein Birne und Macadamia Eis

oder

Gemischter Käseteller

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Thursday, 29th January 2026

Starter

Venere risotto with sheep cheese

Garden peas, salsify crisps, pomegranate

Parsley sponge

or

Bold poultry dashi

Miso, ginger, yuzu

Vegetable pearls, egg custard, coriander

Main Course

Slow cooked veal shoulder fillet

Creamed mushroom sauce

Homemade buttered noodles

Three-colour carrots with chervil

or

Quorn Steak

Creamed mushroom sauce

Homemade buttered noodles

Three-colour carrots with chervil

Dessert

Dark chocolate mousse with passionfruit banana sorbet and brandy snap

or

Selection of mature cheese from the trolley

with accompaniments

All prices in CHF incl. 8.1 % VAT.

Donnerstag, 29. Januar 2026

Vorspeise

Venere-Risotto mit Schafskäse

Gartenerbsen · Schwarzwurzelchips · Granatapfel

Petersilienschwamm

oder

Rassige Geflügel-Dashi

Miso · Ingwer · Yuzu

Gemüseperlen · Eierstich · Koriander

Hauptgang

Niedergegartes Kalbsschulterfilet

Champignonrahmsauce

Hausgemachte Butternudeln

Dreifarbige Karotten mit Kerbel

oder

Quorn-Steak

Champignonrahmsauce

Hausgemachte Butternudeln

Dreifarbige Karotten mit Kerbel

Süssspeise

Dunkles Schokoladenmousse mit Passionsfrucht Bananensorbet und Tuille

oder

Käseauswahl vom Wagen mit Garnituren

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Monday, 2nd February 2026, Vegan Lunch

Starter

Sugarloaf chicory salad with orange and smoked Salt

Toasted hazelnut vinaigrette

and

Vegan coconut soup

Enoki mushrooms, Thai basil

Main Course

Creamy risotto with chickpea ricotta

Caramelised pears, walnuts

und

Orecchiette with homemade pesto

Pine nuts

und

Tempura rice and vegetable fritters

Sweet and spicy dipping sauce

und

Puff pastry fritters with vegan shepherd-style cheese

und

Roasted cauliflower with Ras el-hanout

Homemade hummus

Dessert

Coconut tapioca soup with exotic fruits and mango sorbet

All prices in CHF incl. 8.1 % VAT.

Montag, 2. Februar 2026, Vegan Lunch

Vorspeise

Zuckerhutsalat mit Orange und Rauchsalz

Geröstete Haselnussvinaigrette

und

Vegane Kokosnusssuppe

Enoki-Pilze · Thai-Basilikum

Hauptgang

Cremiger Risotto mit Kichererbsen-Ricotta

Karamellisierte Birnen · Baumnüsse

und

Orecchiette mit hausgemachtem Pesto

Pinienkerne

und

Tempura-Reis-Gemüsekrapfen

Süss-scharfe Dipsauce

und

Blätterteigkrapfen mit veganem Hirtenkäse

und

Gerösteter Blumenkohl mit Ras el-Hanout

Hausgemachter Hummus

Süssspeise

Kokos Tapioka Süppchen mit exotischen Früchten und Mango Sorbet

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Tuesday, 3. February 2026, Exam-day

Starter

House-smoked pork fillet

Lingonberry and chestnut chutney

Small pan-fried napkin dumpling

Lamb's lettuce with pear and hazelnut

or

Bold poultry dashi

Miso, ginger, yuzu

Vegetable pearls, egg custard,coriander

Main Course

Veal sirloin with truffle cream sauce

Sweet potato mash

Marinated red cabbage

Sautéed broccoli with lemon zest

or

Roasted cauliflower with truffle cream sauce

Sweet potato mash

Marinated red cabbage

Sautéed broccoli with lemon zest

Dessert

Lemon-Kalamansi tart with meringue, citrus fruits and tangerine sauce

All prices in CHF incl. 8.1 % VAT.

Dienstag, 3. Februar 2026, Exam-day

Vorspeise

Hausgeräuchertes Schweinefilet

Preiselbeer-Marroni-Chutney

Kleiner gebratener Serviettenknödel

Nüsslisalat mit Birne und Haselnuss

oder

Rassige Geflügel-Dashi

Miso · Ingwer · Yuzu

Gemüseperlen · Eierstich · Koriander

Hauptgang

Kalbsnierstück mit Trüffelcremesauce

Süsskartoffelstampf

Marinierter Rotkohl

Sautierter Broccoli mit Zitronenzesten

oder

Gerösteter Blumenkohl mit Trüffelcremesauce

Süsskartoffelstampf

Marinierter Rotkohl

Sautierter Broccoli mit Zitronenzesten

Süssspeise

Zitronen-Kalamansi Tart mit Zitrusfrüchten und Mandarinensauce

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Allergies / Allergien

If you have any concerns about food allergies or intolerances, please contact one of our service staff.

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.