

The
Essence

CLASSIC CUISINE

Monday, 23rd February 2026

Starter

Sautéed Jerusalem artichoke tartare
Truffle espuma, wholegrain crumble, pear compote

Main Course

Duo of chicken
Sautéed breast & braised thigh
Creamy mascarpone polenta with hay oil
Glazed baby beetroot

or

Sautéed king oyster mushrooms
Creamy mascarpone polenta, hay oil
Glazed baby beetroot



Dessert

Sesame panna cotta with mango sorbet and sesame brandy snap

Montag, 23. Februar 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 Austerseitlinge
Cremige Mascarpone-Polenta · Heuöl · Glasierte Mini-Randen



Süssspeise

Sesam Panna cotta mit Mango Sorbet und Sesam Hippe

Tuesday, 24th February 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 with roasted pistachios,
yoghurt, mint and preserved lemon
Carrots with orange and honey

or

Sautéed tofu in tikka marinade
Red pepper sauce with chilli
Couscous, pomegranate with roasted pistachios,
yoghurt, mint and preserved lemon
Carrots with orange and honey



Dessert

Grison style nuts with caramel, pear and caramel ice cream

Dienstag, 24. Februar 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

Roter Paprikasauce mit Chili

Couscous · Granatapfel · Geröstete Pistazien

Joghurt · Minze · Salzzitrone

Karotten mit Orange und Honig



Süssspeise

Bündner Nuss mit pochierter Birne und Karamel Eis

Wednesday, 25th February 2026

Starter

Beef tartare with dates, salted mandarin, mint
and pine nut Harissa
Pickled mandarin, cress and 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

Mittwoch, 25. Februar 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

Thursday, 26th February 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

Sautéed potatoes

Savoy cabbage with cream,
apples and hazelnuts

or

Sautéed Halloumi steak with oranges sauce

Sautéed potatoes

Savoy cabbage with cream,
apples and hazelnuts



Dessert

Crème Brûlée with blueberries and pistachio ice cream

Donnerstag, 26. Februar 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

Rahmwirsing mit Äpfeln und Haselnuss

Gebratene Kartoffeln

oder

Sautiertes Halloumi mit Orangensauce

Rahmwirsing mit Äpfeln und Haselnuss

Gebratene Kartoffeln



Süßspeise

Crème Brûlée mit Blaubeeren und Pistazien Eis

Monday, 2nd March 2026

Starter

Sautéed quail breast

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

Apple beignet with cinnamon ice cream and vanilla sauce (a part)

or

Pastries from the trolley

Montag, 02. März 2026

Vorspeise

Sautierte Wachtelbrust

Honigsauce

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

Pâtisseries vom Wagen

Tuesday, 3rd March 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
Creamy mushroom sauce
Homemade buttered noodles
Three-colour carrots with chervil

or

Quorn Steak
Creamy 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

Dienstag, 03. März 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

Wednesday, 4th March 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 red-wine pear and macadamia ice cream

or

Assorted cheese plate

Mittwoch, 04. März 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

Thursday, 5th March 2026

Board of Directors Menu

12 PAX

Sarter

Trout marinated with gin
Mustard-honey-dill sauce
Cucumber and lentil salad
Sour cream, chive oil, radish, crispbread chips

Soup

Lightly spiced Thai coconut soup
Sautéed king oyster mushroom tartare with
yuzu, chives and chilli

Main Course

Veal sirloin
Truffle cream sauce
Cheese and pretzel dumpling
Beetroot cream with balsamic,
broccoli with lemon zest and pine nuts

or

Roasted cauliflower
Truffle cream sauce
Cheese and pretzel dumpling
Beetroot cream with balsamic,
broccoli with lemon zest and pine nuts



Dessert

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

Donnerstag, 05. März 2026

Menü Verwaltungsrat

12 PAX

Vorspeise

Mit Gin mariniertes Forellenfilet

Senf-Honig-Dillsauce

Gurken-Linsen Salat ·

Sauerrahm, Schnittlauch Öl, Radieschen · Knäckebrot Chips

Suppe

Thailändische Kokosschaumsuppe leicht rassig gewürzt

Sautiertes Kräuterseitlings-Tatar mit Yuzu, Schnittlauch und Peperoni

Hauptgang

Kalbs-Nierstück mit Trüffelcremesauce

Käse-Laugenknödel

Randen Creme mit Balsamico,
Broccoli mit Zitronenzesten und Pinienkernen

oder

Gerösteter Blumenkohl mit Trüffelcremesauce

Käse-Laugenknödel

Randen Creme mit Balsamico,
Broccoli mit Zitronenzesten und Pinienkernen



Süssspeise

Schokoladen Lavaküchlein mit Gewürzkruste,
Kaffeeis und marinierten Orangen-Kumquats

Monday, 16th March 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 with
caramelised pears and walnuts

und

Orecchiette with homemade pesto and 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 Ras el-hanout
with homemade hummus

Dessert

Coconut tapioca soup with exotic fruits and mango sorbet

Montag, 16. März 2026, Vegan Lunch

Vorspeise



Zuckerhutsalat mit Orange und Rauchsatz

Geröstete Haselnussvinaigrette

und

Vegane Kokosnussuppe

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

Tuesday, 17th March 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

Spicy poultry dashi
Miso, ginger, yuzu, vegetable pearls,
egg-custard and coriander

Main Course

Veal sirloin
Cream sauce with truffle
Sweet potato mash
Marinated red cabbage with
sautéed broccoli and lemon zest

or

Roasted cauliflower
Cream sauce with truffle
Sweet potato mash
Marinated red cabbage with
sautéed broccoli and lemon zest



Dessert

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

Dienstag, 17. März 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
Süskartoffelstampf
Marinierter Rotkohl
Sautierter Broccoli mit Zitronenzesten

oder

Gerösteter Blumenkohl mit Trüffelcremesauce
Süskartoffelstampf
Marinierter Rotkohl
Sautierter Broccoli mit Zitronenzesten



Süssspeise

Zitronen-Kalamansi Tart mit Zitrusfrüchten und Mandarinsauce

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.