

23.04.2025 – 08.05.2025

The Essence Menu

"Perfection is achieved, not when nothing more can be added, but when nothing can be taken away."

MICHAEL PILMAN, LARS HELLENBRAND &
MARTIN JEFFREY



The Essence Menu Mittwoch, 23.04.2025 (Tag 1)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise Rind Parmesan Essig Von Hand geschnittenes Rindstatar mit hausgemachtem Essiggemüse und Parmesanküchlein</p> <p>Hauptgang Poulet Mais Spargel Sautierte Pouletbrust mit Thymian-Rotweinsauce Cremige Polenta mit Belper Knolle Weisser Spargel mit Rahmsauce</p> <p>Vegetarisch Gebratenes Selleriesteak mit Kräuteröl Cremige Polenta mit Belper Knolle Weisser Spargel mit Rahmsauce</p>	<p>Starter Beef Parmesan Pickles Beef-Steak tartare with homemade pickles and parmesan tartlet</p> <p>Main course Chicken Corn Asparagus Sautéed chicken breast Thyme-red wine sauce Creamy polenta with Belper Tuber White asparagus in cream Sauce</p> <p>Vegetarian Roasted celery steak Herb oil Creamy polenta with Belper Tuber White asparagus in cream sauce</p>
<p>Süssspeise Creme Catalana mit Blaubeeren und Pistazieneis</p>	<p>Dessert Crema Catalana with blueberries and pistachio ice cream</p>

*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

The Essence Menu Donnerstag, 24.04.2025 (Tag 2)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise Pulpo Chinakohl Gurke Pulposalat mit Peperoncini und Gurke in Sojamarinade Hausgebeiztes Kimchi Onsen Ei mit Sesam</p> <p>Hauptgang Rind Blumenkohl Kartoffeln Grilliertes Rindfiletsteak mit Rosmarin-Knoblauch-Butter Gebratene Kartoffelterrinerne Dreierlei Blumenkohl</p> <p>Vegetarisch Dreierlei vom Blumenkohl mit Käse und knuspriger Kartoffelterrinerne</p>	<p>Starter Octopus Chinese Cabbage Cucumber Octopus salad with chili peppers, cucumber and soy marinade Homemade kimchi Onsen egg with Sesame</p> <p>Main course Beef Cauliflower Potatoes Grilled fillet of beef Rosemary-garlic butter Roast-potato terrinerne Trio of cauliflower</p> <p>Vegetarian Trio of cauliflower with cheese Crispy potato terrinerne</p>
<p>Süssspeise Weisses Tobleronemousse mit Rotweifeigen und Himbeer Coulis</p>	<p>Dessert White chocolate-Toblerone mousse with red wine fig and raspberry sauce</p>

*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

The Essence Menu Montag, 28.04.2025 (Tag 3)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise Crevette Spargel Risotto Sautierte Riesencrevette zweifarbigen Risotto grünem sautiertem Spargel und Mandeln</p> <p>Hauptgang Kalb Bärlauch Rhabarber Geschmorte Kalbskopfbacke mit Kräftiger Rotweinsauce Bärlauch-Kartoffelcreme Rhabarber</p> <p>Vegetarisch Sautiertes Quornsteak Bärlauch-Kartoffelcreme Rhabarber</p>	<p>Starter Crevette Asparagus Risotto Sautéed king prawns Two-tone risotto Sautéed green asparagus with almonds</p> <p>Main course Veal Wild Garlic Rhubarb Braised veal cheeks Rich red wine sauce Wild garlic potato cream Rhubarb</p> <p>Vegetarian Sautéed Quorn steak Wild garlic potato cream Rhubarb</p>
<p>Süssspeise</p> <p>Schokoladen Lavaküchlein mit Gewürzkruste, Orangen und Kumquats und Karamel Krokant Eis</p> <p>(10 min Lead time)</p>	<p>Dessert</p> <p>Chocolate lava cake with spiced crust, orange kumquats and caramel crunch ice cream</p> <p>(10 min Lead time)</p>

*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

The Essence Menu Dienstag, 29.04.2025 (Tag 4)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise Saibling Karotte Gurke Hausgeräuchertes Saibling Filet mit Senf-Honig und Dill Geräuchte Karotte mit Senfkaviar Kartoffel-Waffel, Sauerrahm und Schnittlauch</p> <p>oder</p> <p>Suppe Tomate Ingwer Ei Rassige klare Tomatenessenz mit Ingwer-Eierstich</p> <p>Hauptgang Heilbutt Zitrone Spinat Im Öl niedergegarter Heilbutt mit Zitronenvinaigrette auf Risottokugeln mit Dill Salz Zitronen-Dipsauce Blattspinat mit orientalischen Gewürzen</p> <p>Vegetarisch Sautierter Tofu mit Zitronenvinaigrette auf Risotto Kugeln mit Dill Salz Zitronen-Dipsauce Blattspinat mit orientalischen Gewürzen</p>	<p>Starter Char Carrot Cucumber Home-smoked char filet with mustard, honey and dill Smoked carrot with mustard caviar Potato waffle with chives and sour cream</p> <p>or</p> <p>Soup Tomato Ginger Egg Spicy clear tomato essence with Ginger-egg custard and chives</p> <p>Main course Halibut Lemon Spinach Slow-cooked halibut in oil Lemon-vinaigrette Risotto balls with dill Salted lemon dip sauce Spinach infused with mild spice</p> <p>Vegetarian Sautéed tofu with lemon vinaigrette Risotto balls with dill Salted lemon dip sauce Spinach infused with mild spice</p>
<p>Süssspeise Beerenkaltschale mit Vanille Semi-Fredo</p>	<p>Dessert Berry ragout with frozen vanilla parfait</p>

*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

The Essence Menu Mittwoch, 30.04.2025 (Tag 5)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise Tomaten Honig Milken Cherrytomaten Tarte Tatin mit Honig, Thymian und Sauerampfer dazu Frittierte Milken im Bierteig</p> <p>oder</p> <p>Suppe Bündnerfleisch Gerste Weisswein Davoser Gerstensuppe mit Weisswein</p> <p>Hauptgang Lamm Salbei Lauge Lammnierstück auf Heu gegart mit Salbei-Senfkruste Cremige Morchelsauce Gebratene Laugenknödel und Krautstiele</p> <p>Vegetarisch Kräuterseitlinge Geschnetzeltes mit Rahmsauce Gebratene Laugenknödel und Mangold</p>	<p>Starter Tomatoes Honey Sweetbread Cherry tomato Tarte Tatin with honey, thyme and sorrel Deep-fried sweetbread in batter</p> <p>or</p> <p>Soup Air-Dried Beef Barley White Wine Barley soup "Davos" with white wine</p> <p>Main course Lamb Sage Pretzel Lamb loin cooked on hay with sage-mustard crust Creamy morel sauce Fried pretzel dumplings Swiss chard</p> <p>Vegetarian Sautéed king-oyster mushrooms with cream sauce Fried pretzel dumplings Swiss chard</p>
<p>Süssspeise</p> <p>Erdbeeren Pavlova mit Kalamansi Sorbet und weisse Vanille Canache mit Tuille <small>By Nathan</small></p> <p>oder</p> <p>Pâtisserie vom Wagen</p>	<p>Dessert</p> <p>Strawberry Pavlova with Calamansi Sorbet and white vanilla canache <small>By Nathan</small></p> <p>or</p> <p>Pastries from the trolley</p>

*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

The Essence Menu Donnerstag, 01.05.2025 (Tag 6)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise Ei Trüffel Pasta Pochiertes Ei auf Blattspinat gedeckt mit Pastadecke und Trüfflespuma</p> <p>oder</p> <p>Suppe Ente Orange Zwiebel Klare Entensuppe mit gezupftem Entenschlegel Orangenragout und karamellisierten Zwiebeln</p> <p>Hauptgang Kalb Champignon Bohne Niedergegartes Kalbschulterfilet mit Champignonrahmsauce zweifarbige Bohnenpfanne und pikantes Ratatouille</p> <p>Vegetarisch Seitangeschnetzelt nach Zürcher Art Champignonrahmsauce zweifarbige Bohnenpfanne und pikantes Ratatouille</p>	<p>Starter Egg Truffles Pasta Poached egg with spinach, pasta blanket and truffle Espuma</p> <p>or</p> <p>Soup Duck Orange Onion Clear duck broth with shredded duck leg orange ragout and caramelized onions</p> <p>Main course Veal Mushroom Bean Slow-cooked veal shoulder Mushroom cream sauce Two-tone bean cassoulet Spicy ratatouille</p> <p>Vegetarian Seitan "Zurich style" Creamy mushroom sauce Two-tone bean cassoulet Spicy ratatouille</p>
<p>Süssspeise</p> <p>Holunderblüten parfait mit weisser Schokoladen nuss mit Erdbeer Rhabarber</p> <p>oder</p> <p>Pâtisserie vom Wagen</p>	<p>Dessert</p> <p>Frozen elder flower parfait with white chocolate nuts and strawberry rhubarb</p> <p>or</p> <p>Pastries from the trolley</p>

*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.

The Essence Menu Montag, 05.05.2025 (Tag 7)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise Kalb Tomate Pecorino Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Tomatenvinaigrette, Rucola und Pecorino Küchlein</p> <p>oder</p> <p>Suppe Wachtel Steinpilze Chili Gebratene Wachtel mit Sesam und Chili, serviert mit klarer Steinpilzessenz und Petersilienöl</p> <p>Hauptgang Ente Pak Choi Reis Gebratene Entenbrust mit Honig Sautierte Pak Choi mit Sesam Gebratener Reis mit Ei</p> <p>Vegetarisch Gebratener Reis mit Gemüse und Spiegelei Sesam Marinade</p>	<p>Starter Veal Tomato Pecorino Thinly sliced veal with tomato vinaigrette, rocket and pecorino tartlets</p> <p>or</p> <p>Soup Quail Porcini Chili Roast quail with sesame seeds and chilli-parsley oil with an infusion of clear porcini mushroom essence</p> <p>Main course Duck Pak Choi Rice Roasted duck breast with honey Sautéed pak-choi with sesame seeds Egg-fried rice</p> <p>Vegetarian Fried rice with vegetables and fried egg Sesame marinade</p>
<p>Süssspeise Kirsch Gratin mit weisses Kaffee-maccadamia Eis und Tuille</p> <p>oder</p> <p>Käseauswahl vom Wagen</p>	<p>Dessert Baked cherry gratin with white coffee- macadamia nut ice cream and tuille</p> <p>or</p> <p>Cheese trolley</p>

The Essence Menu Dienstag, 06.05.2025 (Day 8)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise Jakobsmuscheln Risoni Yuzu Sautierte Jakobsmuscheln auf Risonirotto mit Dill und Orange Yuzu Hollandaise</p> <p>oder</p> <p>Suppe Forelle Gurke Sauerrahm Kalte Gurkensuppe mit Dill Geräuchertes Forellentatar mit Sauerrahm</p> <p>Hauptgang Rind Kartoffeln Kohlrabi Doppeltes Rinds Entrecôte Pfeffersauce Prinzessinnen Kartoffeln Glasierter Kohlrabi mit Kerbel</p> <p>Vegetarisch Planted Steak mit Pfeffersauce Prinzessinnen Kartoffeln Glasierte Kohlrabi mit Kerbel</p>	<p>Starter Scallops Risoni Yuzu Sauteed scallops with risoni risotto, dill and orange Yuzu hollandaise</p> <p>or</p> <p>Soup Cucumber Trout Sour cream Cold cucumber soup with dill and smoked trout tartare with sour cream</p> <p>Main course Beef Potatoes Carrots Double beef entrecôte Pepper sauce Princess potatoes Glazed turnip with chervil</p> <p>Vegetarian Planted steak Pepper sauce Princess Potatoes Glazed turnip with chervil</p>
<p>Süssspeise Gebackener Eistrüffel im Frühlingsrollenteig auf Himbeeren sauce</p> <p>oder</p> <p>Käse vom Wagen</p>	<p>Dessert Baked vanilla ice truffle in spring roll pastry with raspberry sauce</p> <p>or</p> <p>Cheese trolley</p>

The Essence Menu Mittwoch, 07.05.2025 (Day 9) **Vegi Tag**

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise Lattich Parmesan Brot Mini Lattich mit Parmesandressing und Ruchbrotwürfel</p> <p>und</p> <p>Suppe Kokos Ingwer Kefe Thailändische Kokosuppe mit Ingwer, Peperoncini und Kefen</p> <p>Hauptgang Kissen Blätterteigkissen gefüllt mit Ricotta und Spinat Tomatendip</p> <p>Krapfen Panierte Auberginenkrapfen mit Estragon Mayonnaise</p> <p>Risotto Risotto mit Gorgonzola, Birnen und karamellisiertes Baumnußcrumble</p> <p>Beignets Kamerun Beignets Mit rassig-fruchtiger Sauce</p>	<p>Starter Lettuce Parmesan Bread Mini lettuce with parmesan dressing and whole grain bread croutons</p> <p>and</p> <p>Soup Coconut Ginger Snow Peas Thai coconut soup with ginger, pepperoncini and snow peas</p> <p>Main course Cushion Puff pastry filled with ricotta and spinach Tomato dip</p> <p>Fritters Breaded eggplant fritters Tarragon mayonnaise</p> <p>Risotto Risotto with gorgonzola, pears and caramelized walnut crumble</p> <p>Beignets/ Fritters Cameroonian beignets with spicy-fruity sauce</p>
<p>Süssspeise Kokos Tapioka mit exotischen Früchten und Passionsfrucht bananen sorbet</p>	<p>Dessert Coconut tapioca with exotic fruits and passionfruit-banana sorbet</p>

The Essence Menu, Donnerstag, 08.05.2025 (Tag 10, Exam Day)

Menü Deutsch	Menu English
<p>Vorspeise Crevette Broccoli Risotto Sautierte Riesencrevette auf zweifarbigen Risotto Broccoli und Mandeln</p> <p>oder</p> <p>Suppe Kokos Ingwer Kefe Thailändische Kokossuppe mit Ingwer, Peperoncini und Kefen</p> <p>Hauptgang Kalb Champignon Bohne Niedergegartes Kalbschulterfilet mit Champignonrahmsauce zweifarbige Bohnenpfanne und pikantes Ratatouille</p> <p>Vegetarisch Seitangeschnetzelt nach Zürcher Art Champignonrahmsauce zweifarbige Bohnenpfanne und pikantes Ratatouille</p>	<p>Starter Prawn Broccoli Risotto Sautéed king prawns with two-tone risotto, broccoli and almonds</p> <p>or</p> <p>Soup Coconut Ginger Snow Peas Thai coconut soup with ginger, pepperoncini and snow peas</p> <p>Main course Veal Mushroom Bean Slow-cooked veal shoulder Mushroom cream sauce Two-tone bean cassoulet Spicy ratatouille</p> <p>Vegetarian Seitan "Zurich style" Creamy mushroom sauce Two-tone bean cassoulet Spicy ratatouille</p>
<p>Süssspeise</p> <p>Vanille Mille Feuille mit Beerenauslese und Himbeeren coulis</p>	<p>Dessert</p> <p>Vanille mille-feuille with berries and raspberry coulis</p>

*Änderungen vorbehalten; Gemüse oder Beilagen können variieren.