

SILK

DINNER

Your dinner, your story.



VORSPEISEN

STARTERS

Blattsalat SILK <i>Salad SILK</i>	14
Radieschen, Kräuter-Dressing, hausgemachtes Essiggemüse <i>Radish, herb dressing, chives</i>	
Knusprige Ente <i>Crispy Duck</i>	16
Scharfer Weisskohl-Karotten-Salat, Bio-Miso Sauce <i>Spicy white cabbage carrot salad, organic miso sauce</i>	
Rindstatar <i>Beef Tartare</i>	19 39
Schweizer Rindsfleisch, Crème fraîche, hausgemachtes Essiggemüse, Brioche <i>Swiss beef tenderloin, sour cream, homemade pickled vegetables, brioche</i>	
Veganes Tatar <i>Vegan Tartar</i>	19 39
Geschmorte Aubergine, Rotkohl Kimchi, Soja Crème fraîche, veganes Brioche <i>Braised eggplant, red cabbage kimchi, soy sour cream, vegan brioche</i>	
Duett vom Schweizer Kalb & Thunfisch <i>Duett of swiss veal & tuna</i>	19 26
Rote Zwiebel, Kapern-Sauce <i>Swiss veal roast, tuna, red onion, capers sauce</i>	
Spargelsuppe <i>Asparagus soup</i>	15

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

Caesar Salat <i>Caesar salad</i>	34
Lattich, Schweizer Poulet Brust, Caesar Dressing, Brioche Croutons, Parmesan <i>Lettuce, parmesan with swiss chicken breast, dressing, brioche croutons, parmesan</i>	
Pulpo Galizien <i>Pulpo Galicia</i>	46
Gegrillter Tintenfisch, Mais-Küchlein, Caldeirada Sauce, eingelegte spanische Paprika, fermentierter Knoblauch <i>Grilled octopus, caldeirada sauce, pickled Spanish peppers, fermented Garlic</i>	
Zander St. Gotthard <i>Perch St. Gotthard</i>	26 46
Schweizer Zander, mit Safran-Beurre blanc, glasiertem Gemüse und Kartoffel Musselin <i>Swiss pike Perch with Saffron-Beurre blanc, glazed vegetables and mashed potatoes</i>	
Coq au Vin <i>Coq au vin</i>	22 45
Schweizer Poulet in Rotweinsauce, geschmorte Karotten, Champignons, Rosmarin Kartoffeln <i>Swiss chicken in red wine sauce, braised carrots, mushrooms, rosemary potatoes</i>	
Hummerbisque <i>Lobster bisque</i>	42
Hummer, geschmorter Lauch, fermentierter Rotkohl, Kräuter Öl <i>Lobster, braised leek, fermented red cabbage, herbal oil</i>	

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

Rinds-Entrecôte « Café de Paris » <i>Beef Sirloin Steak "Café de Paris"</i>	52
Spinat, Pommes allumettes <i>Spinach, pommes allumettes</i>	
Wiener Schnitzel <i>Wiener Schnitzel</i>	52
Schweizer Kalbsfleisch, Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitrone <i>Swiss veal, potato salad, cranberries, lemon</i>	
Wagyu Burger <i>Wagyu Burger</i>	34
Schweizer Wagyu Rindfleisch, gegrillter Lattich, Belperknolle, Pommes allumettes <i>Swiss Wagyu beef, grilled lettuce, Belper Knolle cheese, pommes allumettes</i>	
Gelbes Linsen-Curry <i>Yellow lentil curry</i>	18 28
Thai Auberginen, Bohnen, Mango Chutney, offenfrisches Fladenbrot <i>Thai eggplant, beans, mango chutney, pita bread</i>	

DESSERTS & KÄSE

DESSERT & CHEESE

Zitronen-Tarte 13

Lemon Tarte

Sauerrahm Glace, kandierte Zitrone, Meringue
Sour cream ice cream, candied lemon, meringue

Rüeblikuchen 12

Carrot Cake

Karottenkuchen, gebackene weisse Schokolade, Crème Chantilly, Joghurt glace
Carrot cake, baked white chocolate, Chantilly cream, yoghurt ice cream

Eiskaffee SILK 12

Iced coffee SILK

Vanilleglace, Kaffeesauce, Rahm
Vanilla ice cream, coffee sauce, cream

Extras +2

add on

- Geschlagenem Rahm
- Doppelrahm
- *Whipped cream*
- *Crème double*

Käseauswahl 18

Cheese Selection

Von der Käserei Jumi aus dem Emmental, Aprikosen-Chutney, Früchtebrot
From the Jumi cheese dairy in Emmental, apricot chutney, fruit bread

Für vegetarische, vegane sowie gluten- und laktosefreie Speisen kontaktieren Sie bitte unser Service. Wir informieren Sie gerne auf Anfrage über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.
Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1% MwSt.

For vegetarian, vegan, gluten-free, and lactose-free dishes, please contact our service. We are happy to provide information upon request about the allergenic ingredients in our dishes.
All prices are in CHF including 8.1% VAT."