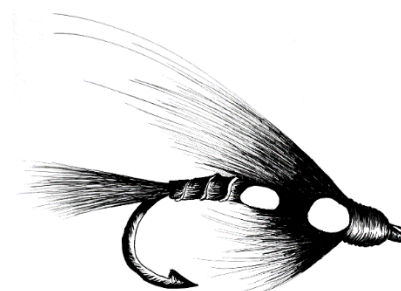


Degustationsmenü [min. 2 Personen für den gesamten Tisch]		119
Ein Löffel Kaviar & Vodka shot		19
Austern-Spezial Bretagne 1 6 12		8 44 87
Kaviar-Lyksvad Baerii Waffel Sauerrahm Schalotten Schnittlauch 30g 50g	96 130	
Kaviar-Lyksvad Oscietra Waffel Sauerrahm Schalotten Schnittlauch 30g 50g	130 180	
Sauerteigbrot von Collective Bakery aufgeschlagene braune Butter	7	
Lachskeks Dill Ei	9	
Sprotte Brioche Aioli Schnittlauch Zitronenschale	10	
Nordische Sardinen Roggenbrot Butter	15	
Steinbeisser Popcorn Dänische Remoulade	16	
Lachstartar Roggenbrotknusper Lachsrogen Dill	19	
Eine Handvoll Schrimp gekochte und geräucherte Schrimps Aioli	21	
Fredrik's Box für 2 Räucherlachsauswahl Schrimp Dill-Mayo Senfsauce Brot	54	
Ei & Spargel Onsen Ei Blumenkohl-Kartoffelschaum Algen-Kaviar	19	
Norwegischer Fischsuppe Fisch & Meeresfrüchte Sahne Dillöl	24	
Skagen-Toast Schrimp Mayo Dill Seehasenrogen	25	
Jakobsmuscheln geräuchertes Blumenkohlpüree braune Butter Sabayon	29	
Geräucherter Lachs Apfelglasur Kresse	32	
Gegrillte Köningskrabbe Hollunder-Liebstöckel sauce	44	
Rochen Schalentier-Hollandaise Wildspargel	49	
Dillkartoffel Butter	9	
Gersten Risotto Spargel Bärlauchpesto konfitiertes Eigelb	14	
Gegrillte Gurken Buttermilch Lachsrogen	14	
Spargel Eingelegter & Tempura Frühlingskräuter	16	
Kraftkar-Blauschimmelkäse Feige-Pistazienbrot Sanddornmarmelade	16	
Rabarber karamellisertes Brot Sauerrahm-Glace	14	
Kardamom Fudgekuchen braune Butter-Glace	14	
Geräucherte Vanille Glace	6	
Sanddorn Sorbet	6	

«Unser Lachs und Seafood stammen aus nachhaltiger Zucht oder Wildfang. Wir beziehen alle unsere Produkte direkt beim norwegischen Räuchermeister Fredrik Møller Andersen»

Herkunft Fisch & Rogen: Norwegen, Dänemark
 Herkunft Kaviar: Dänemark
 Herkunft Schalentiere: Norwegen
 Herkunft Austern: Frankreich
 Herkunft Eier: Schweiz
 Herkunft Brot: Zürich

Bitte teilt Allergien oder Unverträglichkeiten unserem Servicepersonal mit
 Alle Preise in CHF inclusive 8.1 % Mwst.



Offenausschank		1dl
Schaumwein		
Delouvin-Nowack, Meunier Perpétuel 92-22, Extra Brut NV, Pinot Meunier, Champagne F		16
Bruno Danguin, Crémant de Bourgogne, Pinot Noir, Bourgogne F		12
Weiss		
Jonas, Ettlin, RL, 2023, Räuschling, Zürichsee CH		10
Van Volxem, Saar Riesling, 2023, Mosel D		10.5
Arianna Occhipinti, SP 68 Bianco, 2023, Muscat d'Alexandrie/Albanello, Sicilia IT		11
Patrick Piuze, Terroir de la Chapelle 2022, Chardonnay, Chablis F		12.5
Orange		
Claus Preisinger, Kalkundkiesel Weiss, 2022, Chardonnay/GV/WB, Burgenland A		10.5
Rosé		
Herbert Zillinger, Springbreak Rosé 2022, Zweigelt, Weinviertel A		9.5
Rot		
La Stoppa, Trebbiolo, 2023, Barbera/Bonarda, Emilia Romagna IT		10
Süss		5cl
Brännland, Claim Iscider, 2018, Västerbotten SE		9
Frederiksdal, Kirsebærvin, 2019, Lolland DK		9
Bier		
Organic Pilsner, To Øl, Dänemark	40cl	7.5
Whirl Domination IPA, To Øl, Dänemark	40cl	8.5
Brown ale, Nøgne, Norwegen	33cl	7
Session IPA Tropical Rumble, To Øl, Dänemark	33cl	7.5
Drinks		
Chinato Spritz	15cl	11
Nordic Negroni	5cl	12
G&T	15cl	18
Wermut		
Helvetico, Dry/Bianco, Schweiz	6cl	9
Wermut, Wermut Rot, Schweiz	6cl	9
MUZ, Partida Creus, Spanien	6cl	9
Aquavit & Vodka		
Aquavit Lysholms Linie, 41.5%, Norwegen	4cl	12
Aquavit, Aalborg Jubilæums, 40%, Dänemark	4cl	13
Aquavit, Helsinki, 41.5%, Finnland	4cl	14
Vodka Arctic, Gustav, 40%, Finnland	4cl	12
Vodka Rye, Kyrö, 40%, Finland	4cl	12
Alkoholfrei		
Mineralwasser, Mit/Ohne	p.P.	5
Tonic Water, Gents, Schweiz	20cl	5.5
Implosion Bier, To Øl, Dänemark	33cl	7
Apfelsaft, Ringi, Norwegen	30cl	7.5
Sherbert Daydream, Muri Copenhagen, Dänemark	10cl	8.5
Tim Wendelboe & Teelabor		
Espresso		4.5
Americano/Double Espresso		5.5
Cappuccino/Flat White		6.5
Espresso Tonic		8.5
Teelabor Tee, Winterthur		7