

# *The Roots*

« L E S S I S M O R E »

Die Fusionsküche verbindet die kulinarischen Traditionen von zwei oder mehr Nationen zu innovativen und sehr interessanten Gerichten.

Chef de Cuisine Luca de Cicco und sein Team verzaubern Sie mit exzellenten und verführerischen Spezialitäten aus aller Welt. Angetrieben von Leichtigkeit und Kreativität werden saisonale Produkte in farbenfrohe, genussreiche Kreationen verwandelt.

Das Service Team um Natalino Chen überzeugt durch Gastfreundschaft par Excellence  
Das Erfolgsrezept mit dem Sie die Gäste für sich gewinnen, sind viel Liebe zum Detail gepaart mit Persönlichkeit, Herzlichkeit und kulinarische Kompetenz.

Wir wünschen Ihnen einzigartige Genussmomente!

En Guete

# *The Roots*

## Ü B E R R A S C H U N G M E N Ü

Liebe kennt keine Grenzen und die kulinarische Spitze  
kennt auch keine Grenzen.

The Roots steht nicht nur für eine kulinarische Welt  
Reise mit genussvolle Teilen und gemeinsame Erleben,  
sondern auch für die Zeit, die wir dabei miteinander  
verbringen.

Das Überraschungsmenü wird durch der Saisonalität  
von unserem Küchenchef Luca De Cicco angepasst.

Eine vegetarische Variation ist möglich.

Selbstverständlich können wir auf Allergien bzw.  
Intoleranzen Rücksicht nehmen.

**3 GANG MENÜ 69.00**

**4 GANG MENÜ 80.00**

**5 GANG MENÜ 90.00**

# The Roots

CHF

## VORSPEISEN | STARTER

### KICHERERBSEN HUMMUS 11.00

Hummus aus Kichererbsen | Zitrone | Sesam | Gebraten Kircherbsen | Paprika | Koriander  
Hummus made from chickpeas | Lemon | Sesame | Fried chickpeas | Paprika | Coriander

### BURRATA UND GELBE CHERRYTOMATEN 17.00

Burrata | Gelbe Cherrytomaten | Salat | Pesto  
Burrata | Yellow Cherry Tomatoes | Salad | Pesto

### VITELLO TONNATO CHEF'S ART 23.50

Lauwarm Schweizer Kalbswürfel | Thunfischmousse | Kapern | Raden  
Lukewarm diced Swiss veal | Tuna mousse | Capers | Radish

### JAKOBSMUSCHELN 24.00

Jakobsmuscheln | Rote Beeren des Tages | Holunder  
Scallop | Red berries of the day | Elderberry

## WARMER ZWISCHENGANG | PRIMI

### AGNOLOTTI UND TRÜFFEL 26 | 34.00

Agnolotti mit Taleggio-käse und Dörrtomaten gefüllt | Salbeibutter |  
Schwarze Oliven Crumble | Trüffel  
Agnolotti filled with Taleggio cheese and dried tomatoes | Sage butter |  
Black olive crumbs | Truffle

### RISOTTO VERDE TRIFFT TRÜFFEL 32.00

Riso Carnaroli | Truffle | Minz-zucchini-cremé  
Riso Carnaroli | Truffle | Mint zucchini cream



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.

Alle Preise sind inkl. Mwst.

# The Roots

CHF

## HAUPTGANG | MAIN COURSE

### SLOW COOKED POULET SUPREME

31.50

Schweizer Poulet Sûpreme | Mini Kartoffeln mit Butter und Kräutern  
Swiss chicken supreme | Mini potatoes with butter and herbs

### HANDSELECTED SWISS BEEF FLAT IRON CA. 250G

44.00

Schweizer Selected Rind Flat Iron | Gartenerbsencremè | Chicoreé  
Hand selected Beef flat iron | Garden pea cream | Chicory

### LACHSFILET TRIFFT ASIEN

39.50

Schottisches Lachsfilet | Süsskartoffelcremè | Pak-Choi auf Honig  
Scottish salmon fillet | Sweet potato cream | Pakchoi on honey

### RISOTTO VERDE TRIFFT BLACK TIGER

29.50

Riso Carnaroli | Black Tiger Crevetten | Minz-zucchini cremé  
Riso Carnaroli | Black Tiger Shrimp | Mint zucchini cream

## KINDER

### SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE UND BASILIKUM

15.00



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.

Alle Preise sind inkl. MwSt.