

The Roots

FRISCH | NACHHALTIG | GESUND

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

Unser Team verzaubert 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 von Natalino Chen überzeugt durch Gastfreundschaft par Excellence.

Das Erfolgsrezept mit dem Sie die Gäste für sich gewinnen, ist viel Liebe zum Detail gepaart mit einer höflichen Persönlichkeit, Herzlichkeit und der kulinarischen Kompetenz.

Wir wünschen Ihnen einzigartige Genussmomente!

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch – Sonntag

11:30 – 23:00

The Roots

CHF

VORSPEISEN | STARTER

SPARGEL SUPPE

14

Spargel | Paprikapulver

Asparagus | Paprika Powder

SOUPE DE HOMARD

20

Hummercremesuppe | Cognac

Main Lobster Soup | Cognac

BUNTER SALAT MIT SAIBLING

18

Frischer Salat | Marinierte Saibling | Rucola | Blutorange | Fenchel |
Honig-Senf Dressing

Fresh Salad | Marinated Chars | Rocket | Blood Oranges | Fennel |
Mustard-Honey Dressing

SPARGEL WARM & KALT

17

Grüne und Weisse Spargeln | Mönchsbart | Pinienkerne | Oliven | Sellerie Creme |
Zitrone | Spinat | Petersilie Schaum

Green and White Asparagus | Monk's Beard | Pine Nuts | Olives | Celery
Cream | Lemon | Spinach | Parsley foam

SIGNATUR GURKEN TATAKY

14

Marinierte und geräucherte Gurke | Sesam | Pak-Choi | Karotten Creme | Ingwer

Marinated and Smoked Cucumber | Sesame | Pak Choi | Carrot Cream | Ginger

TARTARE DE BOEUF BIO

25 | 35

Extra Trüffel pro lg

+3

Urner Bio Natura Rind | Dörr-tomaten | Trüffel | Lardo | Pecorino-Trüffel Creme

Uri Organic Natural Beef | Dried Tomatoes | Truffle | Lardo | Truffle Pecorino Cream



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.

Alle Preise sind inkl. MwSt.

The Roots

CHF

HANDGEMACHTER BAOS | HANDMADE BAOS

HANDGEMACHTER VEGI BAO

14

Asiatisches Burgerbrot | Sesam Gurke | Frische Salatblätter | Karotten |
Medichurri

Asian Burger Bread | Sesame Cucumber | Fresh Lettuce Leaves | Carrot |
Medichurri

HANDGEMACHTER FISCH BAO

19

Asiatisches Burgerbrot | Marinierte Fisch | Frische Salatblätter | Fenchel |
Medichurri

Asian Burger Bread | Marinated Fish | Fresh Lettuce Leaves | Fennel |
Medichurri

HANDGEMACHTER FLEISCH BAO

19

Asiatisches Burgerbrot | Tages Fleischfüllung | Frische Salatblätter | Karotten |
Medichurri

Asian Burger Bread | Meat Filling of The Day | Fresh Lettuce Leaves | Carrot |
Medichurri



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.

Alle Preise sind inkl. MwSt.

The Roots

CHF

WARMER ZWISCHENGANG | PRIMI

GNOCCHI FATTI IN CASA

26 | 33

Extra Trüffel pro 1g

+3

Hausgemachte Gnocchi | Creme Gruyère | Trüffel

Homemade Gnocchi | Creme Gruyère | Truffle

RISOTTO AL LIMONE

24 | 32

Extra Trüffel pro 1g

+3

Riso carnaroli | Zitrone | Artischocken | Peperoni | Safran Creme

Riso carnaroli | Lemon | Artichokes | Pepperoni | Saffron Cream

FRÜHLINGS - RAVIOLI

23 | 29

Extra Trüffel pro 1g

+3

Ravioli mit fleisch Füllung | Spargel | Dörr-tomaten | Chili Espuma

Ravioli with Meat Filling | Asparagus | Dried Tomatoes | Chili Foam

TAGLIATELLE MIT HUMMER BISQUE

36

Hausgemachte Tagliatelle | Hummer Bisque | Hummerwürfel

Homemade Tagliatelle | Lobster Bisque | Lobster Cube



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI





Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.

Alle Preise sind inkl. MwSt.

The Roots

CHF

HAUPTGANG | MAIN COURSE

BEETROOT WELLINGTON 	35 MIN.	36
Geräucherte Randen Wellington Pilze Kartoffeln Artischocken Karotten Eschalot sauce		
Smoked Beetroot Wellinton Mushrooms Potatoes Artichokes Carrot Eschalot Sauce		
THUNFISCH FILET 		41
Thunfisch filet Kräuterkruste Karotten Creme Fenchel Peperoni Kapern Orange Spinat		
Tuna Fillet Carrot Cream Herb Crust Fennel Peperoni Caper Orange Spinach		
FRISCHER HUMMERSCHWANZ		59
Hummerschwanz Karotten auf Ponzu Ackerbohnen Ingwer Rucola Hummer Bisque		
Lobster Tail Carrot on Ponzu Broad Beans Ginger Rucola Lobster Bisque		
GIGOT AUS SCHWEIZER WEIDELAMM 	CA. 200 G	42
Gigot aus Schweizer Weidelamm auf Sablé Pommes Soufflées Pommes Fondant Pommes Roulé Artischocken Lamm Jus an Thymian		
Gigot of Swiss Pasture Lamb on Sablé Potatoes Soufflés Potatoes Roulé Potatoes Fondant Artichokes Lamb Jus with Thyme		
BIO URNER RINDS-ENTRECÔTE 	CA. 290 G	49
Extra Trüffel pro lg		+3
Urner Bio Natura Rind Hausgemachter Rotkraut Topinambur Espuma Steinpilz pulver		
Uri Organic Natural Beef Homemade Red Cabbage Jerusalem Artichoke Foam Porcini Powder		

JAPANISCHER WAGYU BEEF A5+ ENTRECÔTE

ANFRAGEN



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.

Alle Preise sind inkl. MwSt.

The Roots

CHF

BEILAGE | SIDE DISH

FARBIGE SALAT

Mix Salad

6

FRISCHE MINI KARTOFFELN AUF BUTTER UND KRÄUTER

Fresh Mini Potatoes on Butter and Herbs

6

HAUSGEMACHTE POLENTA STICKS

Homemade Polenta Sticks

7

POMMES DE TERRE SOUFFLÉES AUX TRUFFE HUILE

Potato Profiteroles with Truffle Oil

12



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.

Alle Preise sind inkl. MwSt.