



# MOVING MOUNTAINS

DAS MOVING MOUNTAINS PROGRAMM DER "THE TSCHUGGEN COLLECTION" BERUHT AUF FÜNF SÄULEN, UM UNSEREN GÄSTEN EINEN GESUNDEN AUFENTHALT VOLLER FREUDE ZU BIETEN:

MOVE

PLAY

NOURISH

REST

GIVE

## UNSERE ERNÄHRUNGSGRUNDSÄTZE

### *1. NATURVERBUNDENHEIT: EIN GEFÜHL FÜR DEN ORT, DIE JAHRESZEITEN UND DIE VERPFLICHTUNG ZU GUTER GESUNDHEIT UND GESCHMACK*

WIR NEHMEN DIE UMLIEGENDE REGION UND DIE NATUR UND BRINGEN SIE AUF IHREN TELLER. DER FOKUS LIEGT AUF LOKALEN NAHRUNGSMITTELN MIT HEILENDER WIRKUNG UND WILDEN UND FRISCHEN ZUTATEN DER SAISON.

### *2. WISSENSCHAFTLICHKEIT: WIR ARBEITEN MIT DEN NEUESTEN ENTWICKLUNGEN DER ERNÄHRUNGSFORSCHUNG*

DIE NEUESTEN WISSENSCHAFTLICHEN ERKENNTNISSE ÜBER DAS DARMMIKROBIOM UND DIE IMMUNRESISTENZ SPIEGELN SICH IN DER SPEISEKARTE DURCH UNSERE AUSWAHL DER ZUTATEN UND IN DER ZUBEREITUNG DER GERICHTE WIEDER. JEDER BISSEN TRÄGT DAZU BEI, DIE GESUNDHEIT ZU VERBESSERN.

### *3. KÖSTLICHKEIT: GESCHMACK & AROMA BESTIMMEN JEDE ENTSCHEIDUNG UND UNTERMAUERN UNSEREN ANSATZ*

WIR HABEN UNS VON DER FALSCHEN ANNAHME TÄUSCHEN LASSEN, DASS ESSEN ENTWEDER SCHMACKHAFT ODER GESUND IST. UM DIE GESUNDHEIT ZU VERBESSERN, MUSS ESSEN NICHT NUR NAHRHAFT SEIN, SONDERN AUCH FREUDE BEREITEN.

### *4. NÄHRSTOFFDICHTHE: EIN PFLANZENBASIERTER ANSATZ BEIM KOCHEN*

UM UNSEREN ERNÄHRUNGSSTANDARDS GERECHT ZU WERDEN, SPIELEN FLEISCH, FISCH, KÄSE UND GETREIDE IN UNSERER KÜCHE EINE UNTERGEORDNETE ROLLE GEGENÜBER GEMÜSE UND OBST. FLEISCH, FISCH UND KÄSE KÖNNEN ALS ERGÄNZUNG ZU DEN GERICHTEN SEPARAT BESTELLT WERDEN.

# Moving Mountains

---

## AMUSE-BOUCHE



VARIATION VON DER RANDE MIT PORTULAK | HASELNUSS | RETTICH | SANDDORN

*OPTIONAL MIT GEBRATENER WACHTELBRUST*

+10



SELLERIESUPPE MIT STEINPILZ | DILL | PREISELBEEREN



QUINOA MIT KÜRBIS | SPINAT | TRAUBE

*OPTIONAL MIT WINTERKABELJAU*

+12



VARIATION VOM BLUMENKOHL MIT SESAM | ZITRONE | MANDEL | MAULBEERVINAIGRETTE

*OPTIONAL MIT GEBRATENER ENTENBRUST*

+15



WINTERTRAUM MIT BIRNE | APFEL | ZIMT

## DEGUSTATION MENU 103

## Vorspeisen

---

SCHWEIZER BERGKÄSE SOUFFLE CREMIGER KÄSE   SCHWARZE PERLEN AUS PERIGORD	38
LOKALES RINDERCARPACCIO ZIEGENKÄSE MOUSSE   SCHWARZER TRÜFFEL   TOPINAMBUR	45
VALLE MAGGIA POLENTA POCHIERTES WACHTELEI   SBRINZ   WEISSE TRÜFFEL	45
AMBERJACK CEVICHE SÜSSKARTOFFEL   DATERINO TOMATE   ROTE ZWIEBEL   KORIANDER	35
HUMMERSALAT MANGO   GURKE   EISBERGSALAT   THOUSAND ISLAND SAUCE	36

## Suppen

---

ARTISCHOCKEN VELOUTE KRÄUTERÖL   ARTISCHOCKENCHIP   BRUSCHETTA MIT ROGEN	20
OCHSENSCHWANZ SUPPE RAVIOLI VON WILDEN PILZEN   MADERAWEIN	22
HUMMERBISQUE RICOTTA GNOCCHI   ROMANESCO	35

## Pasta

---

RAVIOLO CAPRESE FRISCHES THYMIAN COULI   PROVOLA KÄSE	38
OCHSENSCHWANZ PLIN GRANATAPFEL GEL   SELLERIECREME   WEISSER TRÜFFEL	42
GRÜNE ZITRONENTAGLIOLINI ERBSENCREME   STRACCIATELLA   ROTE GARNELEN	44

## Vegetarisch & plant based

---

GERÖSTETER BLUMENKOHL SESAM   JOGHURT   MOLKE   MAULBEERVINAIGRETTE	38
WINTERBROCCOLI & SCHWARZWURZEL ARTISCHOCKEN   MACADAMIA   KRÄUTEREMULSION   PERIGORD TRÜFFEL	42

## Fisch & Meeresfrüchte

---

GEBACKENER SCHWARZER KABELJAU MISO   GRÜNER SPARGEL   INGWER-KAROTTEN MOUSSE	65
SCHWEIZER STÖR COULIBIAC SPINAT   WACHTELEI   BUCHWEIZEN   DILL-CHAMPAGNER SAUCE	69
GEBRATENER STEINBUTT LAUCH   PFIFFERLINGE   ROTWEIN REDUKTION   SCHWARZER TRÜFFEL	72

## Fleisch & Geflügel

---

ZOUZER LAMM IN KRÄUTERKRUSTE KARTOFFEL MILLEFEUILLE   RATAOUILLE   THYMIAN JUS	68
COTE DE VEAU SCHALOTTEN   KAROTTEN   MORCHELN   MADEIRA SAUCE	75
TAUBE WELLINGTON STYLE KOHL   PERIGOURDINE SAUCE	78

## Hauptgänge für Zwei

---

RISOTTO MIT BLATTGOLD	85
CARNAROLI REIS   36 MONATE GEREIFTER PARMESAN   SCHALOTTENBUTTER   MARK	
CHAMPAGNER RISOTTO	90
VIALONE NANOREIS   ZITRUSBUTTER   MAJORAN   LANGUSTINEN	
WOLFBARSCH IN DER SALZKRUSTE	130
SAISONALES GEMÜSE   MEDITERRANE SAUCE	
DOVER SEEZUNGE NACH MÜLLERINART	145
SAISONALES GEMÜSE   KAPERN   ZITRONE   BRAUNE BUTTER	
SCHWEIZER RIND CHATEAUBRIAND	160
SAISONALES GEMÜSE   BEARNAISE SAUCE	
BRESSE POULARDE	130
SAISONALES GEMÜSE   ROSMARINBUTTER	

*BITTE BEACHTEN SIE, DASS DIESE GERICHTE EINE ZUBEREITUNGSZEIT VON 40-50 MINUTEN HABEN.*

## Trüffel

---

SCHWARZER PERIGORD	PRO GRAMM	10
--------------------	-----------	----

## Käseauswahl

---

SELEKTION VOM SCHWEIZER KÄSE DÖRROBST   CHUTNEY   FEIGENSENF   FRÜCHTEBROT	22
---	----

## Dessert

---

BOURBON VANILLE CRÈME BRÛLÉE ORANGE   MANDARINEN SORBET	21
HIMBEER MILLEFEUILLE YUZU CHANTILLY   MANGO GEL   JOHANNISBEERSORBET	22
RUM BABA KASTANIENCREME   SCHLAGSAHNE   TABAK EIS CREME	22
VARIATION SCHWEIZER SCHOKOLADE DREILEI VON UNSEREM PATISSIER KREIERT	24

## Dessert für Zwei

---

CREPES SUZETTE ORANGEN SAUCE   VANILLAE ICE CREAM	48
MANGO SOUFFLE MARACUJA COULIS   PAPAYA SORBET	50
SCHWEIZER SCHOKOLADEN SOUFFLE VANILLE SAUCE   SCHOKOLADEN SORBET	52