



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

ERNÄHRUNGSGRUNDSÄTZE

MOVING MOUNTAINS GERICHTE WERDEN NACH DEN FOLGENDEN PRINZIPIEN HERGESTELLT, UM IHRE GESUNDHEIT UND DAS IMMUNSYSTEM ZU FÖRDERN.

1. INSPIRIERT VON DEN SCHWEIZER BERGEN: VOLLWERTIG, FRISCH, NAHRHAFT UND SAISONAL

WIR LEBEN IM EINKLANG MIT DER NATUR, DIE UNS UMGIBT, UND BRINGEN IHRE SCHÄTZE IN FRISCHER, REINER UND OPTIMAL ZUBEREITETER FORM MIT HOHEM NÄHRWERT AUF IHREN TELLER. ACHTEN SIE BESONDERS AUF NATÜRLICHE PRODUKTE MIT HEILWIRKUNG, ESSBARE WILDPFLANZEN UND FRISCHE ZUTATEN DER SAISON AUS DER LOKALEN UMGEBUNG.

2. NACH DEM STAND DER WISSENSCHAFT: WIR BESCHÄFTIGEN UNS MIT DEN JÜNGSTEN ERKENNTNISSEN DER ERNÄHRUNGSFORSCHUNG

DIE AKTUELLEN WISSENSCHAFTLICHEN ERKENNTNISSE BEZÜGLICH MIKROBIOM UND IMMUN-RESILIENZ LASSEN WIR IN UNSERE WAHL DER ZUTATEN UND DEREN ZUBEREITUNG EINFLIESSEN. DIE PRODUKTE SIND REIN PFLANZLICH, ENTHALTEN VOLLWERTIGEN ZUCKER (WIE ETWA SIRUP VON EINHEIMISCHEN BAUMARTEN) UND VOLLKORN ANSTELLE VON RAFFINIERTEM ZUCKER UND WEISSMEHL – SOMIT IST JEDER BISSEN EINE WOHLTAT FÜR IHRE GESUNDHEIT.

3. NÄHRSTOFFDICHT: KOCHKUNST AUF PFLANZENBASIS

UNSERE ERNÄHRUNGSGRUNDSÄTZE SCHENKEN OBST UND GEMÜSE EINEN EHRENPLATZ IN UNSEREM SPEISEPLAN; DIE BASIS ALL UNSERER GERICHTE IST REIN PFLANZLICH. DIESE KANN DANN AUF ANFRAGE DURCH UNSERE EMPFEHLUNGEN AN WILD, FLEISCH, FISCH UND KÄSE ERGÄNZT WERDEN.

4. GAUMENFREUDE: GESCHMACK UND AROMEN DIKTIEREN JEDES GERICHT

ES WIRD OFT IRRTÜMLICH ANGENOMMEN, DASS ESSEN ENTWEDER EIN GENUSS ODER GESUND IST. UM GESUNDHEIT UND VITALITÄT ZU FÖRDERN, MUSS DAS ESSEN ZUGLEICH EINEN KÖSTLICHEN GENUSS BIETEN.

MOVING MOUNTAINS GERICHTE - BESTEHEN AUS AUSGEWÄHLTEN, AUF DIE REGION BEZOGENEN ZUTATEN UND SIND SO NAHRHAFT UND GESUND WIE SCHMACKHAFT.

ACHTEN SIE EINFACH AUF DAS MOVING MOUNTAINS SYMBOL IN UNSEREN MENÜKARTEN: 

AMUSE-BOUCHE



SÜSS-SAURE AUBERGINE

KIRSCHTOMATEN | ZWIEBEL | SELLERIE | OLIVEN | PINIENKERNE | BASILIKUM

OPTIONAL MIT BURRATA

+10



LINSEN DAHL

KREUZKÜMMEL | ZIMT | JALAPENO | LIMETTE



CREMIGES SELLERIE RISOTTO

GERÖSTETE HASELNÜSSE | STEINPILZE | KRÄUTERÖL

OPTIONAL MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST

+10



GEMÜSE TEMPURA SCHARFE MAYONNAISE

OPTIONAL MIT GEBRATENEN SCHRIMPS

+15



GEBACKENER APFEL ZIMT | ROSINEN | APFELSORBET

MENU 95

Vorspeisen

GEGRILLTE ARTISCHOCKEN Sardellen Remoulade Minze Chili	38
TANDOORI HUMMER Tropische Früchte Gurke Avocado Eisbergsalat Thousand Island Sauce	57
CEVICHE VON DER BERNSTEINMAKRELE Süsskartoffel Kirschtomate Rote Zwiebel Koriander	45
CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND Ziegenkäse-Mousse Schwarzer Trüffel Topinambur-Chips	45
TAUBENSALAT Wintersalat Grüne Bohne Schwarzer Trüffel Nüsse Granatapfel	55

Suppen

KRUSTENTIERSUPPE Gnocchi von geröstetem Ricotta Romanesco	35
OCHSENSCHWANZ-SUPPE Ravioli mit Waldpilzen Madeira	22
ARTISCHOCKENSUPPE Kräuter Öl Artischockenchips Bruschetta mit Bottarga	20

Pasta

HANDGEMACHTE TAGLIOLINI Königskrabbe Zucchini Kaviar	65
RAVIOLI VOM SCHWEIZER RIND Parmesanfondue Steinpilze Gebrannte Mandeln	45
PACCHERI AUS GRAGNANO Bunte Cherry Tomaten Knoblauch Basilikum Olive	38

Spezialitäten für Zwei

ACQUERELLO REIS Tintenfisch Spargel Kandierte Zitrone Wilder Thymian	98
VALLE MAGGIA RISOTTO Blauschimmel Käse Pinienkerne Birne Rote Beete Tessiner Rotwein Reduktion	90

Vegetarisch & plant based

COUSCOUS Zucchini Aubergine Paprika Sellerie Zwiebel Tomaten Steckrüben Koriander	42
ROTES THAI CURRY Wintergemüse Koriander Basmati Reis	45
MARINIERTE AUBERGINEN Miso Teriyaki Shiitake Zwiebel Karotte Ingwer	45

Fisch & Meeresfrüchte

GEGRILLTER WOLFSBARSCH Artischockenvariation Oliven-Tappenade	72
HARISSA-GRATIN VON DER ROTBARBE Sonnentrocknete Tomaten Kapern Bergkräuter Mediterrane Sauce	65
GEBACKENER SCHWARZER KABELJAU Glasiert mit Miso-Marinade Grüner Spargel Ingwer-Karotten-Mousse	69

Spezialitäten für Zwei

GEBACKENER STEINBUTT	130
Lauch Kartoffeln Kirschtomaten Karamellisierte Schwarze Oliven	
WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE	130
Saisongemüse Mediterrane Sauce	
GEGRILLTE SEEZUNGE	140
Saisongemüse Kräuter Zitronen-Olivenöl	

Fleisch & Geflügel

SCHWEIZER KALBSRÜCKEN	75
Glasierte Schalotten Verkohlte Möhren Morcheln Madeira Sauce	
LAMMFLEISCH IN DER KRÄUTERKRUSTE	72
Kartoffel Mille-Feuille Ratatouille Provence Thymianjus	
RIND STROGANOFF	72
Rote Zwiebel Essiggurken Paprika Kartoffelpüree	

Spezialitäten für Zwei

SCHWEIZER RIND CHAUTEAUBRIAND	160
Saisongemüse Sauce Bearnaise	
DRY-AGED FIORENTINA STEAK	160
Saisongemüse Schwarzer Trüffel Sauce	
REHRÜCKEN AUS DER REGION	170
Spätzli Rotkohl Rosenkohl Portwein Sauce	

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DIE ZUBEREITUNGSZEIT FÜR DIESE GERICHTE CA. 20-30 MINUTEN BETRÄGT.

Käseauswahl

SELEKTION VOM SCHWEIZER KÄSE	22
Dörrobst Chutney Feigensenf Früchtebrot	

Dessert

BOURBON VANILLE CRÈME BRÛLÉE	21
Orange Mandarinen Sorbet	
HIMBEER MILLEFEUILLE	22
Yuzu Chantilly Mango Gel Johannisbeersorbet	
RUM BABA	22
Kastaniencreme Schlagsahne Tabak Eis	
DREIERLEI VON DER SCHWEIZER SCHOKOLADE	24
Mousse von der Milkschokolade Cremige Weisse Schokolade Zartbitter Schokolade	

Dessert für Zwei

CREPES SUZETTE	48
Orangen Sauce Vanille Eis	
MANGO SOUFFLE	50
Maracuja Coulis Papaya Sorbet	
SCHWEIZER SCHOKOLADEN SOUFFLE	52
Vanille Sauce Schokoladen Sorbet	

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DIESE GERICHTE EINE ZUBEREITUNGSZEIT VON 20-25 MINUTEN HABEN.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

FISCH, SCHALEN- & KRUSTENTIERE: CH, FR, ATLANTIK

GEFLÜGEL: FR

KÄSE: CH, IT

KALB: CH

RIND: CH

REH: AUT

EI: CH

BROT: CH