




À LA CARTE

Antipasti / Kalte Vorspeisen

- Variazione di barbabietola con acetosella e cetriolo  28
Rote Beete Variation mit Sauerampfer und Gurke
- Tartare di capriolo con mela, carote uri, crema al rafano e pan brioche alla cannella 34
Reh Tatar mit Apfel, Ur Karotten, Meerrettich Creme und Zimt Brioche
- Carpaccio di capesanta con zucca Hokkaido, timo e pastinaca 34
Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Hokkaido Kürbis, Thymian und Pastinake

Primi piatti / Warme Vorspeisen


- Spaghettoni Maestà con vongole veraci, caviale Oona e prezzemolo 32
Spaghettoni Maestà mit Venusmuscheln, Oona Kaviar und Petersilie
- Risotto Acquerello con spugnole brasate e tartufo nero  30
Acquerello Risotto mit geschmorten Morcheln und schwarzem Trüffel
- Zuppa di scorzonera con olio alle erbe, crema di limone salato e mandorla  24
Schwarzwurzel Suppe mit Kräuter Öl, Salzzitronen Creme und Mandel

Piatti principali / Hauptspeisen


- Filetto di branzino con broccoli selvatici, sardelle, caviale di aringa e beurre blanc 50
Wolfsbarschfilet mit Wild Brokkoli, Sardellen, Hering Kaviar und Beurre Blanc
- Black Cod con melanzana al miso, avocado e olandese al limone 54
Black Cod mit Miso Aubergine, Avocado und Zitronen Hollandaise
- Filetto di manzo svizzero con terrina di patate, crema di topinambur e funghi 54
Schweizer Rindsfilet mit Kartoffelterrinen, Topinambur Creme und Pilzen
- Duo di agnello con porro, Harissa e spuma di patate affumicata 52
Zweierlei vom Lamm mit Lauch, Harissa und geräuchertem Kartoffelschaum

Dolci / Desserts

- Mandarino con cioccolato al caffè e acetosella 20
Mandarine mit Kaffee Schokolade und Sauerampfer
- Cheesecake con pistacchio e olivello spinoso 20
Cheesecake mit Pistazie und Sanddorn

 I piatti di Moving Mountains si basano sulle più recenti scoperte della scienza nutrizionale. La base di tutti i piatti: puramente vegetale - con ingredienti naturali, zuccheri e cereali integrali anziché zucchero raffinato e farina bianca. Ricchi di sostanze nutritive, facilmente digeribili, basati sulla regione - ma il gusto e i sapori sono i protagonisti di ogni pasto. Cercate il simbolo.

Moving Mountains Gerichte stützen sich auf jüngste Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft. Die Basis sämtlicher Gerichte: rein pflanzlich – mit wildwachsenden Zutaten sowie vollwertigen Zucker und Vollkorn, anstelle von raffiniertem Zucker und Weissmehl. Nährstoffreich, leicht verdaulich, auf die Region bezogen – und doch diktieren Geschmack und Aromen jede Mahlzeit. Halten Sie nach diesem Symbol Ausschau.

 Vegetariano / Vegetarisch


Gentile ospite, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono provocare allergie o intolleranze.

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Capriolo / Reh	Austria / Österreich	Rombo / Steinbutt	Atlantico / Atlantischer Ozean
Branzino / Wolfsbarsch	Grecia / Griechenland	Capesante / Jakobsmuschel	FAO 21
Manzo / Rind	Svizzera / Schweiz	Vitello / Kalb	Svizzera / Schweiz
Black Cod	FAO 58	Agnello / Lamm	Svizzera / Schweiz

À LA CARTE

Starters / Entrées

- Beetroot variation with sorrel and cucumber  28
Variation de betterave avec oseille et concombre
- Roe deer tartar with apple, rainbow carrots, horseradish cream and cinnamon brioche 34
Tartare de chevreuil avec pomme, carottes colorées, crème de raifort et brioche à la cannelle
- Scallop carpaccio with Hokkaido pumpkin, thyme and parsnip 34
Carpaccio de Coquille Saint-Jacques avec potiron Hokkaido, thym et panais

Warm starters / Entrées chaudes


- Spaghettoni Maestà with clams, Oona caviar and parsley 32
Spaghettoni Maetà aux palourdes, caviar d'Oona et persil
- Risotto Acquerello with braised morels and black truffle  30
Acquerello Risotto avec morilles braisées et truffe noire
- Black salsify soup with herb oil, salted lemon cream and almonds  24
Soupe de salsifis noirs à l'huile d'herbes, à la crème de citron salé et aux amandes

Main courses / Plats principaux


- Sea bass fillet with wild broccoli, anchovies, herring caviar and beurre blanc 50
Filet de loup de mer avec brocoli sauvage, anchois, caviar de hareng et beurre blanc
- Black Cod with miso eggplant, avocado and lemon hollandaise sauce 54
Black Cod avec aubergines au miso, avocat et sauce hollandaise au citron
- Swiss beef fillet with potato terrine, Jerusalem artichoke cream and mushrooms 54
Filet de bœuf suisse avec terrine de pommes de terre, crème de topinambour et champignons
- Duo of lamb with leek, Harissa and smoked potato espuma 52
Agneau en deux façons avec poireaux, harissa et mousse de pommes de terre fumées

Desserts / Desserts

- Mandarin with coffee chocolate and sorrel 20
Mandarine avec chocolat au café et oseille
- Cheesecake with pistachio and sea buckthorn 20
Cheesecake avec pistache et argousier

 Moving Mountains dishes are based on the latest findings in nutritional science. The ingredients are entirely plant-based, sourcing such gems as wild foraged foods. As a replacement to refined sugars and white flour, solely whole foods are used. Dictated by taste and flavor – we create an easily digestible, full of nutrients and locally inspired dish. Look out for this symbol.

Les plats de Moving Mountains sont fondés sur les dernières découvertes en matière de nutrition. La base de tous les plats : purement végétale - avec des ingrédients naturels, des sucres et des céréales complètes au lieu de sucre raffiné et de farine blanche. Des aliments riches en nutriments, faciles à digérer, liés à la région - et pourtant, le goût et les arômes dictent chaque repas. Ne manquez pas le symbole.

 Vegetarian / Végétarien

Dear guest, our staff will be pleased to inform you on request about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.

Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Roe deer / Chevreuil	Austria / l'Autriche	Turbot / Turbot	Atlantic Ocean / Océan Atlantique
Sea bass / Loup de mer	Greece / Grèce	Scallops / Coquilles Saint-Jacques	FAO 21
Beef / Bœuf	Switzerland / Suisse	Veal / Veau	Switzerland / Suisse
Black Cod	FAO 58	Lamb / Agneau	Switzerland / Suisse