

Vorspeisen  
Hauptgang

Vorspeise

Warme und kalte Vorspeisen

Tartar vom Schweizer Rind überbacken mit Café de Paris Hollandaise dazu Brioche Toast	29	47
Lachs Sashimi mit Paprika-Tomaten Vinaigrette, Basilikum Schaum und Parmesanspähnen	33	
Carpaccio vom Rindsfilet mit gebratener Entenleber und Trüffel Vinaigrette	36	
Gratinierter Feta Käse auf Feigen mit Himbeerdressing, Pinienkernen und Frisée Salat	19	
Kopfsalatherzen BUECH	17	
Nüsslisalat mit Croutons, Speck und Wachteleiern	16	

Salatsaucen zur Auswahl: BUECH-Dressing aus Weisssem Tomatenfond oder italienischer Sauce

Kalte und warme Suppen

Kalte Randengazpacho mit Meerretticheis	17	
Spinatcreme Suppe mit Sommertrüffeln	17	
Pastinaken-Safran Schaumsuppe	17	
Geme servieren wir Ihnen die drei Suppen als Trilogie	19	

Fleisch und Fisch Deklaration:

Geme informieren unsere Servicemitarbeiter, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

**Fleischherkunft:** Rind: Schweiz und Irland | **Schwein** Schweiz **Wildschwein:** Österreich | **Kalb:** Herrliberg ZH

**Fischherkunft:** Alle unsere Fische und Krustentiere werden aus kontrollierter Zucht bezogen – gerne geben wir Ihnen Auskunft über die genaue Herkunft

Preise in CHF | inkl. 7.7% MWST

## Hauptgänge

Vorspeise Hauptgang

### Fisch

Black Tiger Krevetten auf Kokos Reis mit einer fruchtigen Curry Sauce und Wok Gemüse | 42 | 56

Ganzer Loup de Mer an Limettensauce, serviert mit Zucchini Gemüse, Pinienkernen und Butter Kartoffeln

Für eine Person | 63

Für zwei Personen zum Teilen pro Person | 61

### Vegetarisch & Vegan

Feine Linguini an leichter Steinpilz Rahmsauce | 26 | 35

Tomaten-Artischocken Strudel mit Chimichurri und Kräutersalat | 29 | 38

Kräuter Couscous Salat mit eingelegtem Kürbis, Rosenkohlblätter und Waldpilzen | 27 | 36

### Fleischgerichte

Rindsfilet Medaillon auf geschmortem Chicorée mit Flower Sprouts  
Kartoffel-Sellerie-Trüffel Püree und Madeirajus | 59 | 66

Geschmorte Wildschweinhaxe auf Rahmwirsing mit Waldpilzen,  
Hagebuttencreme und Kirschsauce | 46 | 54

Kalbsleberwürfel an Salbeibutter mit Blattspinat und Kartoffelstock | 45 | 51

Kalbswienerschnitzel mit Gurken- und Stampf-Kartoffelsalat mit Radiesli | 43 | 48

Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Wyberg Mutschli Käse und Schwarzwälder Schinken  
dazu Gurken- und Stampf-Kartoffelsalat mit Radiesli | 49