

## Menü

Lachs, Garnele und Matjes mit 3 Zubereitungsarten  
**Salmon, prawn and matjes with different types of preparation**

\*\*\*\*\*

Geeiste Suppe von gelben Tomaten  
mit Ingwer und Kokosmilch  
**Iced cream soup of yellow tomatoes with ginger and coconut**

\*\*\*\*\*

Black Angus Rinderfilet und Tafelspitz  
mit Zweierlei Saucen und Gemüseriegel  
**Black Angus beef fillet and prime boiled beef with two types of  
sauces and fried vegetable-bar**

\*\*\*\*\*

Kaiseki von Dessert  
**Kaiseki of desserts**

48,00 € 4 Gänge

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü  
**12 course surprise menu**

€ 99,00

## Vorspeisen/Starters

€

Kopfsalat  
mit Zuckerschoten Vinaigrette,  
Nuss Butter und Ciabatta Chips  
**Lettuce with snow pea vinaigrette brownish butter  
and Ciabatta chips** 11,50

Burrata  
mit rotem Pesto, Ciabatta Chips und  
gelben Tomaten Ananas Sud  
**Burrata  
with ciabatta chips, red pesto and  
yellow tomato – pineapple sugo** 13,50

Frühlingssalat  
mit gebratenen Pfifferlingen und Serrano Schinken  
im Strudelblatt  
**Spring salad with fried chantarelles and serrano ham  
in brick dough** 16,50

5 vegetarische Tapas warm / kalt  
**5 vegetarian Tapas cold and warm** 16,50

## Suppen / soups

€

Geeiste Paprika-Papaya Suppe  
mit Kokosmilch und Kichererbsenkräcker  
**Iced bell pepper papaya soup  
with coco nut milk and quickpeas cracker** 8,50

**Zwischengänge / middle course** €

Ragout von der Orangenente in der Blätterteigpastete 14,50  
**Ragout of orange duck coated in pastry pie**

Pfifferlingsrisotto mit Frühlingslauch, Miso und Gruyère 16,50  
**Risotto of Chantarelles with spring onions, Miso and Gruyère**

**Fischgerichte / fish** €

Bachsaibling, Sea Watergarnelen und Forellenkaviar  
im Krebsfond mit gebratenem Harrisa-Gemüseriegel 24,50  
**Roasted Brook trout, prawns and trout caviar in crustacean stock  
with fried harrisa-vegetable bars**

Tranche und Tatar vom Ikarimi Lachs  
mit Yuzucreme und Japanischem Gurkensalat 26,00  
**Slice and tartar of salmon with yuzu cream anglais  
and japanese cucumber salad**

Jakobsmuscheln vom Grill  
mit Granatapfel Joghurt und orientalischem Auberginen  
Pinienkern Salat 26,50  
**Scallops  
with pomegranate yoghurt and  
oriental eggplant-pine nuts salad**

**Fleischgerichte / meat** €

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit lauwarmen Pellkartoffelsalat  
**Escalope of veal with lukewarm potato-salad** Klein/small 16,50  
Groß/big 24,00

Lackiertes Maishuhn  
mit grüner Reiskruste und  
Knuspriger Erdnuss-Gemüserolle 24,00  
**Lacquered corn chicken with green rice crust and crispy peanut  
vegetable roll**

Kalbskotelett  
mit Pesto und Salat von Allerlei Tomaten 25,00  
**Chop of veal with red pesto and differnt types of tomatoes**

Filetspitzen in Pfifferlings-Schnittlauchrahm  
und Schweizer Kartoffelrösti 26,00  
**Filet stripes in chantarelles chives cream and hash browns**

**Dessert** €

Himbeersorbet mit Winzersekt 9,50  
**Raspberry sorbet with sparkling wine**

Halbflüssiger Schokoladenkuchen  
mit Milchmädchensauce und weißem Schokoladeneis 11,00  
**Chocolate lava cake  
with concentrated milk and white chocolate ice cream**

Terzetto von der Mango 11,50  
**Three types of mango**