

KITCHENS



WELCOME TO KITCHENS

Unsere Speisekarte ist von den besten Küchen und Köchen der Welt inspiriert. Ganz gleich, ob sie aus spektakulären Restaurants oder faszinierenden Familien stammen. Es gibt unzählige Orte, an denen mit Rohstoffen und Traditionen, Zubereitungsarten und Darreichungsformen so ungewöhnlich umgegangen wird, dass es sich lohnt, einen genaueren Blick darauf zu werfen. Genau das haben wir getan und das werden wir auch in Zukunft nicht lassen – auf unseren regelmäßigen Reisen durch alle Kontinente, bis in die entlegensten Ecken der kulinarischen Welt. Das alles halten wir in Bildern und Filmen fest, um sie mit Ihnen zu teilen.

**Das Wichtigste aber: Aus der Vielzahl dieser Eindrücke
leiten sich schließlich ganz besondere Rezepte ab,
die es so nur im KITCHENS geben kann.**

Dabei schauen wir sowohl den Spitzenköchen in den kosmopolitischen Zentren über die Schulter als auch den Großmüttern auf dem Land, solange sie etwas Besonderes auf der Flamme oder im Ofen haben, denn gerade die Verschmelzung von Omas Hausrezept mit den auffälligen Kompositionen der Spitzenköche ist das Herzstück unserer Karte.

**So schmeckt die Welt – und wir hoffen,
es ist ein Geschmack, der Ihnen gefällt.**

STARTERS

NORDIC TATAR

120g Rinderfilet
Skyr | Blaubeere | Schnittlauch | Bete | Eigelb
22,50 €

SALMON CRUDO

in Olivenöl konfiertes Lachsfilet
Kumquat | Petersilienwurzel | Blutorange
18,00 €

FROMAGE DE CHEVRE^{VEGI}

Ziegenkäsemousse | schwarze Walnuss | Chicorée | Apfel
17,00 €

MISO SUPPE^{VEGAN}

Kräuterseitling | Buchweizen Soba-Nudel | Sanddorn
14,00 €

FRÜHLINGSFRISCHER BLATTSALAT^{VEGAN}

Pflücksalat | Erbsen | Radieschen
Kirschtomate | Holunder-Vinaigrette
11,00 €

+ 140g Streifen vom Maishähnchen	9,50 €
+ 140g Roastbeef	11,50 €

MAIN COURSES

STEAK FRITES

250g Rumpsteak | Pommes Frites
Sauce Béarnaise | Grillgemüse

39,00 €

PRIGNITZER MAISHÄHNCHEN

Maishähnchenbrust | Sellerie | Bohnen | Schalotten

28,00 €

FILET AV SKREI

Winterkabeljau | Chorizo | Mangold | Kartoffelstampf
Kräuter-Beurre-Blanc

36,00 €

PASTA AL TARTUFO^{VEGI}

Tagliatelle | Trüffel | Parmesan | Schnittlauch

Zwischengang 24,00 €

Hauptgang 29,00 €

BBQ SPITZKOHL^{VEGAN}

Spitzkohl | Fregola | Apfel
Grünkohl-Hollandaise | Haselnuss

24,00 €

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Orange | schwarzer Kardamom | Sauerrahm

9,50 €

AMMA

Joghurt | Waldbeeren | Crumble

9,00 €

BANANA BISQUIT^{VEGAN}

Banane | Karamell | Schokolade | Vanille | Rum

11,50 €

GRAND TOUR OF SWITZERLAND^{VEGAN}

Schokolade | Marone | Holunder | Meringue

9,00 €

KITCHENS GOES SWITZERLAND MENÜ

GRAND TOUR OF SWITZERLAND

Die „Grand Tour of Switzerland“ nimmt Sie mit auf eine Reise durch atemberaubende Landschaften und lässt Sie die Vielfalt der Schweizer Aromen erleben.

Von aromatischen Käsesorten aus Appenzell oder Gruyère über verführerische Schokoladen in Zürich bis hin zu exquisiten Weinen aus dem Tessin und dem Wallis – jede Region hat ihre eigenen kulinarischen Höhepunkte. Traditionen und innovative Akzente der Schweizer Küche werden ebenso lebendig, wie malerische Dörfer, charmante Städte und die beeindruckenden Alpen.

Wir lassen uns auch auf dieser Reise inspirieren und bringen Gang für Gang die Schweiz auf den Teller – so wie es ist, nach KITCHENS-Art interpretiert.

OMBLE CHEVALIER

Seesaibling | Rösti | Weißwein | Dill

CHOUERA

Kartoffel | Lauch | Gruyère | Apfel
Blätterteig | Trüffel

GROTTO DAL PAOLIN

Ravioli | Polenta | Eigelb | Sbrinz | Mostbröckli

SÄUMEREI

Hirschrücken | Capuns | Cuchaule
Bénichon Senf | Poire à Botzi

GRAND TOUR OF SWITZERLAND

Schokolade | Marone | Holunder | Meringue



3-Gang Menü (nur Freitag & Samstag)

90,00 €

5-Gang Menü (nur Freitag & Samstag)

115,00 €

WEINREISE

3-Gang 30,00 € pro Person

5-Gang 45,00 € pro Person

je Wein 0,10 Liter

KITCHENS GOES SWITZERLAND

MENÜ VEGAN

CAROUGE

Sellerie | Rösti | Weißwein | Dill

CHOUERA

Kartoffel | Lauch | Apfel
Blätterteig | Trüffel

GROTTO DAL PAOLIN

Ravioli | Polenta | Artischocke

SÄUMEREI

Rote Bete | Capuns | Cuchaule
Bénichon Senf | Poire à Botzi

GRAND TOUR OF SWITZERLAND

Schokolade | Marone | Holunder | Meringue



3-Gang Menü (nur Freitag & Samstag)

75,00 €

5-Gang Menü (nur Freitag & Samstag)

100,00 €

WEINREISE

3-Gang 30,00 € pro Person

5-Gang 45,00 € pro Person

je Wein 0,10 Liter