

15

Zwei Köche, ein Kochbuch

17

Mit der David Geisser Koch-Academy zu mehr Erfolg in der Küche

21

Über David Geisser

22

Über Tristan Brandt

VORSPEISE

31

Flanksteak vom Holzkohlegrill mit Kräuterpesto, marinierten Cherrytomaten und Rucolasalat

32

Entrecôte / Panzanella / Rucolapesto

35

Rindskopfbäggli mit Coleslaw Salat

36

Kohlroulade / Karottenpüree / Kraut Beurre blanc

39

Rindstatar mit Sauerrahm, Brunnenkresse-Salat und Parmesanfäden

40

Thunatatar / Brunnenkresse-Emulsion / geschlagener Sauerrahm

43

Spare Ribs nach Geisser Art

44

Schweinebauch / Rettichsalat / Misoschaum

47

Thunfisch-Tataki auf sautiertem «Asia» Pak Choi

48

Thunfisch (Carpaccio und Tatar) / Pak Choi-Salat / Sesam-Marinade

51

Crêpes mit Lauch, Bergkäse und Trüffel

52

Verbrannter Lauch / Käsecreme / Parmesanschaum / Trüffelspäne

55

Burrata mit sautierten Artischockenböden, Rucolapesto und frischem Rucola

56

Frittierte Artischocke / Burrata / Rucolapesto

59

Ravioli mit Ricotta-Pilzfüllung, Salbeibutter, gebratenen Steinpilzen und Milken

60

Gyoza vom Kalbsbries / marinierte Steinpilze / Salbei-Ponzu

63

Rauchlachstatar mit Senf auf Gurkencarpaccio

64

Gebeizter Lachs / Gurken / Senfkaviar / Honig-Senf-Sauce

67

Gemüsecurry mit Swiss Shrimps

68

Kokos-Curry-Süppchen / Garnele / Zitronengras

HAUPTSPEISE

75	Lammragout, sautierte Austernpilze, Hummus-Kartoffelpüree	115	Gebratenes Zanderfilet mit Mönchsbart und Tomaten
76	Lammhaxe / Kichererbsenpüree / knusprige Kartoffel / Austernpilze / Vadouvan-Jus	116	Tomaten-Mönchsbart-Risoni / gebratener Zander / weißer Tomatenschaum
79	Zürigschnätzlets mit Rösti	119	Gebratenes Lachsfilet, Beurre blanc, Bulgursalat mit Gurken und Dill, Fenchelsalat mit Zitrus
80	Geschmorter Kalbsschwanz / Kartoffel-Buttermilchpüree / marinierte Champignons	120	Confiertes Lachs / Fenchelsalat / Weizenbiersauce
83	Ossobucco Gremolata	123	Risotto mit Sellerie und Trüffel
85	Wiener Schnitzel / Rahmgurken / frittierte Petersilie	124	Sellerie-Risotto / Staudensellerie / Trüffelvinaigrette
87	Kalbsrücken mit Sauce Béarnaise und glasierten weißen Spargeln	127	Couscous-Bratling mit Wurzelgemüse und karamellisierten Zwiebeln
88	Kalbstafelspitz / Estragonschaum / Spargelsalat	128	Perlgraupenrisotto / Brunoise / Lardo
91	Rindsfilet mit Selleriekartoffelpüree und sautiertem Mangold	131	Das beste Omelett der Welt
92	Asia-Short-Rib / Selleriecreme / Soja-Mangold	132	Pochiertes Ei / Comté-Schaum / sautierte Pilze
95	Coq au Vin mit Ratatouille	135	Geschmorte Kalbskopfbäckchen mit Topinamburstock und glasiertem Rosenkohl
96	Ganzes Stubenküken / Beurre rouge / Ratatouille	136	Schweinebäckchen / Topinambur / Rosenkohl / Granatapfel
99	Ente gefüllt mit Äpfeln und Orangen, glasiert mit Orangen-BBQ-Lack	139	Doradenfilet mit flambierten Shiitakepilzen und Brunnenkressespinat
100	Entenbrust / geräuchertes Apfelpüree / Orangen-Oliven-Jus	140	Dorade / Shitake / Brunnenkresse-Spinat
103	Bouillabaisse „Suisse“	143	Perlhuhnbrust mit glasierten Morcheln auf Spargelrisotto
104	Safranrisotto / Rotbarbe / Grapefruit	144	Perlhuhn / Grüner Spargel / Morchelpasta
107	Surf'n Turf	147	Sepia-Tomatenlasagne mit Calamaretti
108	Rinderfilet / Jakobsmuschel / Kaviar / Hollandaise	148	Sepianudeln / frittierte Calamaretti / weißer Basilikumschaum
111	Gebratenes Wolfsbarschfilet, Balsamico-Linsen, frittierter Federkohl	151	Brasato al vino rosso mit Peperonata und Patate al forno
112	Wolfsbarsch in der Salzkruste / Linsen-Federkohl-Salat / Würzöl	152	Ragout aus der Rinderschulter / Paprika / Perlzwiebel / Kartoffelpüree

DESSERT

157	Schokoladen-Chili-Mousse mit Chili Öl	178	Maronen / Butter / Zimt
158	Schokolade / Chili	181	Vegane Kokos Catalana mit Limette
161	Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott	182	Kokosnuss / Mango / Limette
162	Ein bisschen Österreich mit Pflaume	185	Süßes Erdbeer-Spargelgratin mit Waldmeister und Topfenespuma
165	Rhabarberstreusselkuchen mit Haselnussstreuseln	186	Erdbeeren / Spargel / Topfen / Waldmeister
166	Rhabarber / Haselnuss	189	Gin Tonic Sorbet
169	Tiramisu mit Orange, Khalúa und Espresso	190	Gurke / Wacholder
170	Mascarpone / Kaffee / Orange	193	Baba au Rum mit Vanillecrème und Kirsch-Gewürzcompott
173	Schokoladenküchlein mit geschmolzenem Kern, marinierte Beeren	194	Baba au Rum / Vanille / Sahne / Kirsche
174	Schokolade / Beeren		
177	Marroni Churros mit Zimtzucker		