

Aus Wiese und Gemüsegarten

Bauernsuppe mit gebratenen Speckstreifen und Toast	14.-
Vielseitigkeit von Tomaten, Burrata, Oliven	16.-
Frische Jungtriebe Salat und Gartenkräuter aus unserem Garten	16.-

Sushis

Asiatische Variation	72.-
Tages Sushi (<i>nur in Portionen von 4 serviert</i>)	5.- pro Stück

Signature von Mickael Cochet

Entenleber « Foie Gras », Himbeer-Würze	34.-
Schwarzer Risotto (Riso Venere) und „Tête de Moine“ Käse aus dem Jura	28.-
LammHaxe an frischem Thymian und cremiger Kräuter-Polenta	44.-
Schokoladensuppe mit frischer Minze und Hausgemachte Churros	19.-

Jack's Unvermeidbare

Orangen, Karotten und Carvis Tagine	34.-
½ Gebratenes Hähnchen, mit scharfer Sauce und Pommes	34.-
Kalbgeschnetzelte Züricher Art mit hausgemachter Rösti	48.-
Bio Forelle aus dem Blausee, Dill Weißbutter	47.-
Tagliolini mit Steinpilzen / Tomaten / Bolognese / Carbonara Soße	22.-
Jack's hausgemachter Burger mit Pommes	42.-

Metzger von hier

Das Oberländische Rindfleisch hat eine Reifungszeit von mindestens 4 Wochen - Heinz SEILER

Rippenstück vom Rind	min. 1000 gr	100 gr	15.-
Entrecôte	min. 200 gr	100 gr	17.-
Rinds filet : Châteaubriand	min. 500 gr	100 gr	27.-
Lady's cut		180 gr	47.-
Man's cut		240 gr	64.-

Um perfekt serviert zu sein, brauchen die Chateaubriands und Rindsrippen
mindestens eine 30-Minütige Kochzeit

Das Gesunde / Stärkehaltig

Gartengemüse	
Kartoffelbeutel oder Pommes	
Basmati-Reis	12.-

Flüssig und Cremig

Béarnaise Soße	
Pfeffersauce	
Jack's Butter	6.-

Jack's Süsse Verführungen

Himbeertorte und Zitronen und Basilikum Eis	19.-
Regina Meringue (Greyerzer Doppelrahm, Bourbon Vanilleeis)	19.-