



Cuisine Voyage Mexico City

FISCH- & FLEISCH MENÜ

Apéro

MYLE Guacamole mit Ikura

Waldpilzschaum mit Morita-Chili und geräuchertem Rettich

Mais-Sauerteigbrot, Tajín-Butter

Nominé Renard / Rosé Brut NV / Champagne, Frankreich / Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier (1dl, CHF 19)

2018 Lelarge-Pugeot Nature et non dosé / Lelarge-Pugeot / Champagne, Frankreich / Pinot Noir, Chardonnay (1dl, CHF 22)

Menü

Akami-Tuna-Tostada

Tomatillo-Gazpacho, Pistazien, Chipotle, Limette, Tsukudani

2025 Ronco delle Mele / Venica & Venica / Venetien, Italien / Sauvignon Blanc (1dl, CHF 16)

Norwegischer Heilbutt mit Jalapeño-Beurre-Blanc

Kaktusblätter, Kohlrabi, geräucherter Joghurt

2023 Palette Blanc / Château Simone / Provence, Frankreich / Clairette, Grenache Blanc, Borboulenc (1dl, CHF 21)

Südafrikanische Scampi vom Holzkohlegrill

Koshihikari-Reis, Süssmais, Kürbis, Erdnüsse

Krustentier-Consommé, Clase Azul Mezcal

2023 Boggina B / Petrolo / Toskana, Italien / Trebbiano (0.5dl, CHF 14)

2021 Pecorino d'Abruzzo / Emidio Pepe / Abruzzen, Italien / Pecorino (0.5dl, CHF 24)

«Prime» Short Rib vom Angus-Rind, 24 Stunden geschmort

Mole von Don Luis, Salsa Roja, mexikanische Schokolade

Blaue Maistortillas

2019 Phoenix / Hudson Ranch / Kalifornien, USA / Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc (1dl, CHF 29)

2019 Insignia / Joseph Phelps / Kalifornien, USA / Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec. (1dl, CHF 59)

OPTIONAL: Käse • Schweiz • Frankreich

Licor de Tannat / Campos de Cima / Campanha Gaúcha, Brasilien / Tannat (4cl, CHF 19)

PRE-DESSERT: Kalamansi-Praline

Madagaskar-Vanille Royale mit Kaktusfeige

23 Villa Rica Rum, Bananenglace, Kürbiskernöl

MYLE-Paloma / Tequila, Grapefruit, Limette (1dl, CHF 14)

Mangonada-Explosion

Maracuja, Mango-Jabara-Sorbet, Kokosnuss, Mandeln

2022 Carmes de Rieussec Sauternes / Château Rieussec / Bordeaux, Frankreich / Sémillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc (0.5dl, CHF 14)



Cuisine Voyage Mexico City

VEGETARISCHES MENÜ

Apéro

MYLE Guacamole

Waldpilzschaum mit Morita-Chili und geräuchertem Rettich

Mais-Sauerteigbrot, Tajín-Butter

Nominé Renard / Rosé Brut NV / Champagne, Frankreich / Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier (1dl, CHF 19)

2018 Lelarge-Pugeot Nature et non dosé / Lelarge-Pugeot / Champagne, Frankreich / Pinot Noir, Chardonnay (1dl, CHF 22)

Menü

Komprimierte Papaya-Tostada

Tomatillo-Gazpacho, Pistazien, Chipotle, Limette, Tsukudani

2025 Ronco delle Mele / Venica & Venica / Venetien, Italien / Sauvignon Blanc (1dl, CHF 16)

Gedämpfte Palmherzen mit Jalapeño-Beurre-Blanc

Kaktusblätter, Kohlrabi, geräucherter Joghurt

2023 Palette Blanc / Château Simone / Provence, Frankreich / Clairette, Grenache Blanc, Borboulenc (1dl, CHF 21)

Austernseitlinge vom Holzkohlegrill

Koshihikari-Reis, Süssmais, Kürbis, Erdnüsse

Waldpilz-Consommé, Clase Azul Mezcal

2023 Bòggina B / Petrolo / Toskana, Italien / Trebbiano (0.5dl, CHF 14)

2021 Pecorino d'Abruzzo / Emidio Pepe / Abruzzen, Italien / Pecorino (0.5dl, CHF 24)

Zucchettiblüten-Tamal

Mole von Don Luis, Salsa Roja, mexikanische Schokolade

Blaue Maistortillas

2019 Phoenix / Hudson Ranch / Kalifornien, USA / Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc (1dl, CHF 29)

2019 Insignia / Joseph Phelps / Kalifornien, USA / Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec. (1dl, CHF 59)

OPTIONAL: Käse • Schweiz • Frankreich

Licor de Tannat / Campos de Cima / Campanha Gaúcha, Brasilien / Tannat (4cl, CHF 19)

PRE-DESSERT: Kalamansi-Praline

Madagaskar-Vanille Royale mit Kaktusfeige

23 Villa Rica Rum, Bananenglace, Kürbiskernöl

MYLE-Paloma / Tequila, Grapefruit, Limette (1dl, CHF 14)

Mangonada-Explosion

Maracuja, Mango-Jabara-Sorbet, Kokosnuss, Mandeln

2022 Carmes de Rieussec Sauternes / Château Rieussec / Bordeaux, Frankreich / Sémillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc (0.5dl, CHF 14)



Cuisine Voyage Mexico City

Casual Dining 5 Gang Menü	CHF	179
Casual Dining 6 Gang Menü	CHF	194

	Mit Alkohol	Ohne Alkohol
Getränkebegleitung 5 Gang Menü	CHF 94	64
Getränkebegleitung 6 Gang Menü	CHF 108	77

Getränkebegleitung ohne Alkohol:

APÉRO:

EINS-ZWEI-ZERO Sparkling Riesling	1dl	CHF	14
-----------------------------------	-----	-----	----

MENÜ:

Aqua Fresca mit Tomatillo und Limette	1dl	CHF	13
Ananas-Shrub mit Epazote Tee	1dl	CHF	12
Vom Reeh Verjus Vital mit Hibiskus	1dl	CHF	13
WILD Kirsche Fruchtessenz, Obsthof Retter	1dl	CHF	14
MYLE-Paloma alkoholfrei	1dl	CHF	12
PriSecco Weissduftig, Manufaktur Jörg Geiger	1dl	CHF	13
Wasserpauschale pro Person		CHF	8

Wir möchten darauf hinweisen, dass selbst alkoholfreie Getränke nach Gesetz einen Restalkoholgehalt von bis zu 0,5% aufweisen können, der während des Herstellungsprozesses natürlich entsteht. Dieser geringe Alkoholgehalt resultiert aus natürlichen Fermentationsprozessen, die die Qualität und den Geschmack des Produkts positiv beeinflussen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeiter:innen auf Anfrage gerne.

Alle Preise inkl. MwSt.