

EAT 1818 DRINK



Erleben Sie die südamerikanische Küche als gemeinsame Entdeckungsreise, bei der jeder neue Geschmack ein kleines Staunen auslöst und jeder Teller dazu einlädt, Momente zu teilen. Im 1818 Eat & Drink wird jede Kreation zum verbindenden Genuss und lässt Sie die Vielfalt aus der Region gemeinsam entdecken.

Experience South American cuisine as a shared journey of discovery, where every new flavour sparks a sense of wonder and every dish invites you to savour the moment together. At 1818 Eat & Drink, each creation becomes a connection, revealing the vibrant diversity of the region.

Vivez la cuisine sud américaine comme un voyage de découverte partagé, où chaque nouvelle saveur éveille l'émerveillement et chaque assiette invite à un moment de partage. Au 1818 Eat & Drink, chaque création devient un lien qui révèle la diversité vivante dans cette région.



DISCOVERY MENU

BY CHEF JULIO ESCALANTE



9 BITES, ENDLESS FLAVOURS

DISCOVERY MENU
79

DISCOVERY MENU VEGETARIAN
79





SIGNATURE

Guacamole mit Kochbananen-Chips   	20
Guacamole with plantain chips <i>Guacamole et chips de banane plantain</i>	
Pandebono, Süssmais-Chili-Butter, Kakao  	18
Pandebono, sweet corn chili butter, cacao	

TACOS

Appenzeller Lamm, Mole Verde, Frischkäse, Physalis ^{3 PCS} 	24
Appenzeller lamb, mole verde, fresh cheese, physalis <i>Agneau d'Appenzell, mole verde, fromage frais, physalis</i>	
Frittierte Alpenforelle, Rotkohl, Avocado-Chili-Salat ^{3 PCS}  	24
Fried alpine trout, red cabbage, avocado chili salad <i>Truite des Alpes frite, chou rouge, salade avocat-piment</i>	
Waldpilz, Uchucuta-Sauce, gepuffter Quinoa ^{3 PCS}	21
Chicken of the woods mushroom, uchucuta sauce, puffed quinoa <i>Polypore souffré, sauce uchucuta, quinoa soufflé</i>	



Vegetarian



Vegan





Lactose Free





Gluten Free




CEVICHE & CRUDOS

Zander-Ceviche, Granadilla, Huacatay, Süsskartoffel   19
Pike perch ceviche, granadilla, huacatay, sweet potato
Ceviche de sandre, granadilla, huacatay, patate douce

Schweizer Lachs-Tiradito, Tomate, Koriander   22
Swiss salmon tiradito, tomato, coriander
Tiradito de saumon suisse, tomate, coriandre

Thunfisch-Tataki, Avocado, Erdnüsse, Limette   23
Tuna tataki, avocado, peanuts, lime
Tataki de thon, avocat, cacahuètes, citron vert

ENSALADAS

Nüsslisalat, Favabohnen, Radieschen, Bergblüten, Kaktusfeige    21
Lamb's lettuce, fava beans, radish, mountain flowers, prickly pear
Mâche, fèves, radis, fleurs de montagne, figue de barbarie

Brunnenkresse-Salat, Nordseegarnelen, grüne Papaya, Tonkabohnen-Dressing   23
Watercress salad, brown shrimp, green papaya, tonka bean dressing
Salade de cresson, crevettes grises, papaye verte, vinaigrette à la fève tonka



Vegetarian



Vegan



Lactose Free



Gluten Free





MAINS ASADO

Rindsfilet 180gr, Kartoffel-Lingots, Avocadosauce, Bärlauchöl   65
Beef fillet 180gr, potato lingots, avocado sauce, wild garlic oil
Filet de bœuf 180gr, lingots de pommes de terre, sauce avocat, huile à l'ail des ours



Oktopus, Chamoy, Aprikose, cremige Polenta, Huacatay-Sprossen  32
Octopus, chamoy, apricot, creamy polenta, huacatay sprouts
Poulpe, chamoy, abricot, polenta crémeuse, pousses de huacatay




OVEN

Wolfsbarsch, Chicha-Morada-Reduktion, Kokossauce, Lucuma-Püree   36
Seabass, chicha morada reduction, coconut sauce, lucuma purée
coconut sauce, lucuma purée
Bar, réduction de chicha morada, sauce coco, purée de lucuma

Halbes Poulet aus dem Ofen, Süssmais, Kidneybohnen, Salbei   36
Half roasted chicken, sweet corn, kidney beans, sage
Demi-poulet rôti, maïs doux, haricots rouges, sauge

VERDURA

Romanesco, Zermatter Joghurt, Tamarinde, Cashewnüsse   23
Romanesco, Zermatt yoghurt, tamarind, cashew nuts
Romanesco, yaourt de Zermatt, tamarin, noix de cajou

Pfifferlinge, Chipotle, Kapuzinerkresse, weisser Mais    23
Chanterelles, chipotle, nasturtium flower, white corn
Girolles, chipotle, capucine, maïs blanc



Vegetarian



Vegan












Lactose Free



Gluten Free

DESSERTS

- Gegrillte Ananas, karamellisierte Erdnüsse, Aji Amarillo**    14
Grilled pineapple, caramelized peanuts, aji amarillo
Ananas grillé, cacahuètes caramélisées, aji amarillo
- Salpicón Payanés**    12
Salpicón Payanés
Salpicón Payanés
- Wassermelonen-Popsicle, Tajín, Schokolade**    12
Watermelon popsicle, tajín, chocolate
Glace pastèque, tajín, chocolat



SIGNATURE

- Cheesecake, Avocado, Hibiskus**  18
Cheesecake, avocado, hibiscus
Cheesecake, avocat, hibiscus

Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

May have been produced with hormonal enhancers – *Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux.*

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen.

Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included – *Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA compris.*

Wir verwenden | We use | *Nous utilisons:* Beef ES, Lamb CH, Chicken CH, Seabass FAO 27, Trout CH, Pike Perch IT/CH, Salmon CH, Tuna FAO 37, Brown Shrimp FAO 27, Octopus FAO 37.

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Service-Team.

In case of allergies, please refer to the service team – *En cas d'allergies, veuillez-vous adresser à notre équipe de service.*



Im 1818 Eat & Drink reisen Sie geschmacklich durch Lateinamerika und die Karibik. Guava, Tamarillo und Higo Chumbo bringen fruchtige Frische, Tamarindo sorgt für Tiefe und feine Säure, Yucca und Nopales für erdige Balance. Chontaduro setzt warme, nussige Akzente.

At 1818 Eat & Drink, flavours travel across Latin America and the Caribbean. Guava, tamarillo and higo chumbo bring vibrant freshness, tamarindo adds depth and gentle acidity, while yucca and nopales create earthy balance. Chontaduro introduces warm, nutty notes. Ingredients with character.

Au 1818 Eat & Drink, les saveurs voyagent à travers l'Amérique latine et les Caraïbes. La goyave, le tamarillo et le figuier de Barbarie apportent une fraîcheur vibrante, le tamarin ajoute profondeur et acidité subtile, tandis que le manioc et les nopales offrent un équilibre terreux. Le chontaduro révèle des notes chaudes et légèrement noisettées.



EAT 1818 DRINK



Julio Cesar Escalante Giraldo ist Holländer mit südamerikanischen Wurzeln. Geprägt von Aromen und dem Gedanken des Teilens bringt er Einflüsse aus Südamerika und Europa auf den Teller und schafft Gerichte, die Nähe schaffen und neugierig machen.

Julio Cesar Escalante Giraldo is Dutch with South American roots. Shaped by bold flavours and a spirit of sharing, he blends influences from South America and Europe into dishes that spark curiosity and create a sense of connection.

Julio Cesar Escalante Giraldo est néerlandais aux racines sud américaines. Portée par les saveurs et l'esprit du partage, elle mêle influences sud américaines et européennes pour créer des plats qui éveillent la curiosité et rapprochent les convives.