






DAS FREMDE IM VERTRAUTEN

Das Fremde im Vertrauten ist unsere Stärke. Es ist sowohl in der Cocon Innenarchitektur als auch im Aufbau der kulinarischen Kochkünste umgesetzt.

Wir verwöhnen Sie hier im Restaurant Cocon mit «SwissThai Leckerbissen». Sie bestehen aus einheimischen Produkten, vermählt mit der kulinarischen Vielfalt aus Thailand.

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST.



APÉROEMPFEHLUNG


Balance Familie Haus-Champagner
Edel, echt, prickelnd und ausgezeichnet


1 dl Millesimé Exception 2016, Brut 17


1 Fl. Millesimé Exception 2016, Brut 110

Cocon Frühlingscocktail
Pfirsichmark & Pfrisichlikör
mit Champagner
alkoholfrei

15
10

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST.



Alkoholfreier Wein

WEISS


	1 DL	FLASCHE
Sparkling Chardonnay Pierre Chauvin Languedoc-Roussillon FR 75cl	7	47
Chardonnay Pierre Chauvin Languedoc-Roussillon FR 75cl	7	47
Weissburgunder Weingut St. Antony Rheinhessen D 75cl	9	58


ROSÉ


Vertschi Rosé Vertschi Aargau CH 75cl	10	65
---	----	----

ROT

36 Grad Manufaktur Jörg Geiger Schwäbischen Alb D 75cl Grenache, Apfel, Birne, Johannisbeere, Traube	9	57
Zero Point Five Pinot Noir Weingut Leitz Rheingau D 75cl	8	53

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 


Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST.



AUSERLESENE WEINE ZU DEN MENÜS

WEISS	1 DL	FLASCHE
Sassarei Bianco Merlot Ticino DOC Pelossi Ticino CH 2021	9.50	62
Die Fesche Grüner Veltliner Federspiel Weingut Eder Wachau AT 75cl 2022	9	59
Balance Familie Cuvée weiss Baumgartner Weinbau Aargau CH 75cl 2022 Pinot blanc Traminer Sauvignon Blanc	9.5	63
Luna IGP Salento bianco, Conti Zecca Apulien IT 75cl 2022 Chardonnay Malvasia luna	9	60
Château du Retout blanc, Cru bourgeois Château du Retout Bordeaux FR 75cl 2016 Gros Manseng, Sauvignon Gris, Savagnin	12	77
ROSÉ		
Mirabeau Pure AOP Maison Mirabeau Provence FR 75cl 2022 Grenache, Syrah, Cinsault	11	72

vegetarisch 

vegan 


glutenfrei 


laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST.



ROT	1 DL	FLASCHE
Cuvée Gamarone Baumgartner Weinbau Aargau CH 75cl 2020 Gamaret, Malbec	12	77
Malanser Pinot Noir Spatlese Barrique Weinbau von Salis Graubünden CH 2021	10.50	69
Amarone Valp. Classico DOCG Scriani Veneto IT 75cl 2020 Corvina 60 %, Corvinone 25 %, Rondinella 15 %	12.50	82
Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Scriani Scriani Veneto IT 75cl 2022 60%, Corvinone 20%, Rondinella 10%, Molinara 7%, Oseleta 3%	9.50	62
Aalto Ribeira del Duero DO Mariano Garcia Ribera del Duero ESP 75cl 2020 Tempranillo, Cabernet, Sauvignon	16.50	108
Balance Cru Bourgeois Château Charmail Haut-Medoc FR 75cl 2018 Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Petit Verdot	12.5	82
SÜSSWEIN	4 CL	FLASCHE
Château Nairac 1er Cru Classé Sauternes 75cl 2003 Semillon, Sauvignon Blanc	8.0	145

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST.



COCON

Wir bieten Ihnen die einzigartige Gelegenheit, ein kulinarisches Erlebnis ganz nach Ihrem Geschmack zu kreieren. Bitte nehmen Sie sich die Freiheit, aus unserer vielfältigen Auswahl an exquisiten Gängen, Ihr persönliches Menü zusammenzustellen. Ihr Genuss steht bei uns im Mittelpunkt.


Menü in 5 Gängen	118
Menü in 4 Gängen	108
Menü in 3 Gängen	96

Für jeden weiteren Gang den Sie auswählen beträgt der Aufpreis CHF 10. Dies bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihr kulinarisches Erlebnis nach Belieben zu erweitern.

Um Ihr kulinarisches Erlebnis perfekt abzurunden, bieten wir Ihnen neben den sorgfältig zusammengestellten Menüs eine exzellente Auswahl an Weinbegleitungen sowie eine feine Auswahl an alkoholfreien Getränken an. Ganz gleich, ob Sie den passenden Wein zu Ihrem Menü genießen möchten oder eine erfrischende alkoholfreie Alternative bevorzugen, wir haben sorgsam Optionen zusammengestellt, die Ihr Menü harmonisch ergänzen.

Weinbegleitung in 8 Gängen	85 Alkoholfreie Begleitung	65
Weinbegleitung in 7 Gängen	76 Alkoholfreie Begleitung	56
Weinbegleitung in 6 Gängen	68 Alkoholfreie Begleitung	48
Weinbegleitung in 5 Gängen	58 Alkoholfreie Begleitung	40
Weinbegleitung in 4 Gängen	50 Alkoholfreie Begleitung	34
Weinbegleitung in 3 Gängen	40 Alkoholfreie Begleitung	25

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST.



Vorspeisen

Wasserbüffel Tatar

Nam phrik phao sauce | Fermentierter Knoblauch | confiertes Eigelb

Wein: Die Fesche Grüner Veltliner Federspiel | Weingut Eder | Wachau | AT | 2022

Seidentofu 🌱

Pad-Thai-Sauce | Kichererbse | Kabis-Orangen-Salat

Wein: Die Fesche Grüner Veltliner Federspiel | Weingut Eder | Wachau | AT | 2022

Suppen

Tom Kha Jakobsmuscheln 🌱 🌾

Grüner Spargel | Pomelo | Chiliöl

Wein: Balance Familie Cuvée weiss | Baumgartner Weinbau | Aargau | CH | 2022
Pinot blanc | Traminer | Sauvignon Blanc

Tomatenessenz 🌱 🌾

Gemüse Ravioli | thai Basilikumöl

Wein: Balance Familie Cuvée weiss | Baumgartner Weinbau | Aargau | CH | 2022
Pinot blanc | Traminer | Sauvignon Blanc

vegetarisch 🌱

vegan ✓

glutenfrei 🌾

laktosefrei 🌾

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST.



Warme Zwischengänge

Cocon Dumplings

Apfelschwein | Dong Rettich | Morcheln | Palosauce

Wein: Sassarei Bianco Merlot Ticino DOC | Pelossi | Ticino | CH | 2021

Frühlingsspargel

Gambero Rosso | Grünes Spargel-Rahm-Jelly | Bärlauchcremesauce | Kra Jieb Gel
Schinken Crumble

Wein: Luna IGP Salento bianco | Conti Zecca | Apulien | IT | 2022 | Chardonnay | Malvasia luna

Pochierter Saibling

Thai Kräutern | Erbsen-Kaffir-Püree | Kaeng Khiaw

Wein: Mirabeau Pure AOP | Maison Mirabeau | Provence | FR | 2022 | Grenache | Syrah | Cinsault

Frühlingsspargel

Grünes Spargel Panna Cotta | weisser Spargel | Bärlauch-Kokos-Sauce | Kra jieb Gel

Wein: Luna IGP Salento bianco | Conti Zecca | Apulien | IT | 2022 | Chardonnay | Malvasia luna

Bao Buns Brot

Hefe Dampf Brot | Morcheln-Rollgersten-Ragout | Edamame

Wein: Sassarei Bianco Merlot Ticino DOC | Pelossi | Ticino | CH | 2021

Eingelegte Papaya

Somtam Vinaigrette | Yum Avocado

Wein: Mirabeau Pure AOP | Maison Mirabeau | Provence | FR | 2022 | Grenache | Syrah | Cinsault



Hauptgänge

Kalbshuftsteak

Nuea Bod | Gratinierte Kartoffeln | Zwiebel-Speck Marmelade | Demi Glace | Frühlingsgemüse

Wein: Malanser Pinot Noir Spatlese Barrique | Weinbau von Salis | Graubünden | CH | 2021

Rinderschmorbraten

Schai Krog | Gratinierte Kartoffeln | Zwiebel-Speck-Marmelade | Frühlingsgemüse

Wein: Cuvée Gamarone | Baumgartner Weinbau | Aargau | CH | 2020 | Gamaret, Malbec

Bio Lachs

Mango-Curry-Sauce | Zuchettigemüse | Kaffir-Erbesen-Püree

Wein: Château du Retout blanc, Cru bourgeois | Bordeaux | FR | 2016
Gros Manseng, Sauvignon Gris, Savagnin

Planted Chicken Involtini

Gerollt im Kräuter Crêpe | thai Chilli-Ahornsirup Dip | Süsskartoffelpüree

Wein: Malanser Pinot Noir Spatlese Barrique | Weinbau von Salis | Graubünden | CH | 2021

Pad Kra Pou Gemüse

Saisonales Gemüse | Sojasauce | Chilli | Ebli | Süsskartoffelpüree Blumenkohl

Wein: Château du Retout blanc, Cru bourgeois | Bordeaux | FR | 2016
Gros Manseng, Sauvignon Gris, Savagnin



Dessert & Käse

Jumi Käse und Sorbert ✘

4 Sorten Käse Auswahl von Jumi Käse | Früchtebrot | saisonales Chutney
Rhabarber-Kräuter- Honig Sorbet

Wein SAO MIGUEL LIKÖR | Portweinkelterung | Baumgartner Weinbau | Aargau | CH |

Sorbet mit Veganem Fetakäse ✓

Traubensorbet | Veganes Fetamousse | schwarze Oliven Crumble | Erdbeeressig

Wein SAO MIGUEL LIKÖR | Portweinkelterung | Baumgartner Weinbau | Aargau | CH |

Veganes Kokosmousse ✓ ✘

Annanassauce | Kokosnussmousse | flambierte Ananas | caramelisierte Mandeln

Wein: Château Nairac | 1er Cru Classé | Sauternes | 2003 | Semillon, Sauvignon Blanc

Frühlings Dessert

Vanille Parfait | Erdbeer-Basilikum | Litschi-Limetten-Sauce | Schokolade
Saisonale Früchte | süsser Kaviar | Nuss Crumble

Wein: Château Nairac | 1er Cru Classé | Sauternes | 2003 | Semillon, Sauvignon Blanc

Sorbetvariation

Rhabarber-Kräuter- Honig Sorbet | Traubensorbet | Erdbeersorbet



UNSERER PRODUKTE

Obst / Gemüse

Mundo AG Rothenburg
George Weiss Lebensmittel

Käse / Milchprodukte

Jumi Emmental

Fleisch / Wurstwaren

Metzgerei Ulmann Zetzwil
Mérat AG Rothenburg
Bianchi AG

Fisch / Räucherwaren

Laibag Meisterschwanden
Sportfischverein Hallwilersee
Bianchi AG

Brot

Ruckli Bäckerei Sarmenstorf

Kalb

Schweiz

Wasserbüffel

Schweiz

Schwein

Schweiz

Rind

Schweiz

Poulet

Schweiz, Alpstein

Lachs

Schweiz

Saibling


Schweiz


Jakobsmuscheln


Japan

Gambero Rosso

Italien

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST.