



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.

APÉROEMPFEHLUNG

Balance Familie Hauschampagner

Edel, echt, prickelnd und ausgezeichnet

1 dl Champagner Drappier, Carte d'Or 12.50

1 Fl. Champagner Drappier, Carte d'Or 78

75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Meunier

Der Carte d'Or bietet einen ausserordentlichen Reichtum an Aromen: Steinobst wie weisser Pfirsich, einen würzig, kraftvollen und komplexen Geschmack und eine charakteristische Note von Quittengelee.

Cocon Herbstcocktail

Wasserbirne | Wermut

mit Champagner Drappier 13

mit Tonic 9

SEEROSE BAR & LOUNGE

Eine grosse Auswahl an Drinks zum Apéro oder «Sundowner» bietet Ihnen unsere Seerose Bar & Lounge im Classic Gebäude direkt am See.



AUSERLESENE WEINE ZU DEN MENÜS

Diese exklusiven Raritäten servieren wir mit dem Weinsystem Coravin an Ihrem Tisch. Geniessen Sie unsere gereiften Raritäten „direkt aus der Flasche und ohne Kompromisse“.

WEISS	1 DL	FLASCHE
Castello Luigi Bianco del Ticino DOC Luigi Zanini Besazio Tessin CH 2011 Chardonnay	24	145
Chassagne Montrachet Domaine Bernard Moreau Burgund FR 2016 Chardonnay	17	104
ROT		
Grattamacco Rosso, Bolgheri Superiore DOC Podere Grattamacco Toscana IT 1999 Cabernet Sauvignon Merlot Sangiovese	19	115
Barbaresco Fausoni, Sottimano Az. Agr. Rivella Silvia Piemont IT 2015 Nebbiolo	16	98
Château Léoville-Poyferré 2 ^{ème} Cru Classé St. Julien FR 1998 Cabernet Sauvignon Merlot Petit Verdot Cabernet Franc	19	115
Almauiva Philippe de Rothschild-Concha y Toro CHL 1999 Cabernet Sauvignon Carmenère Cabernet Franc Petit Verdot	22	130



GLASWEISE ERHÄLTlich

WEISS	1 DL	FLASCHE
Balance Famille Cuvée Weiss Baumgartner Weinbau Aargau CH 2019 Pinot Blanc Sauvignon Blanc Traminer	9	58
Heidegger Pinot Gris AOC Weingut Heidegg P. Schuler Luzern CH 2018 Pinot Gris	9	58
Château Fieuzal blanc, Pessac-Leognan AOC Château Fieuzal Graves FR 2013 Sauvignon blanc Sémillon	14	85
ROSÉ		
Balance Cuvée Rosé Domaine La Rouillère Côte de Provence FR 2019 Grenache Syrah Mourvèdre Vermentino Cinsault	7	46
ROT		
Cuvée Gamarone Baumgartner Weinbau Aargau CH 2018 Gamaret Malbec	9.5	61
Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Fanti Toscana Italien 2013 Sangiovese	13.5	87
Château Hannelot Grand Vin de Bordeaux Pessac-Léognan, Frankreich, 2016 Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	10	65

vegetarisch

vegan

glutenfrei

laktosefrei

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken [CHF] inklusive 7.7 % MWST.



COCON VERWÖHNENMENÜ

Kalbsfilet «nam-tok»

Schalotten | Minze |
Chili | Limetten |
pochiertes Wachtelei

Kokos-Zitronengras-Suppe

Gemüse | Shimeji |
Seidentofu |
Kaffir-Chili-Öl

Kotelett vom Bierschwein oder

«Sau-Gut»

vom Wandelerhof Gunzwil,
aus dem Green Egg |
Thai Glasur | Nam jim jaew |
Chili | Kürbis | Wurzelgemüse |
Jasminreis

Tom Yam Lachsfilet

Swiss Lachs aus Lostallo GR |
Gemüse | Koriander |
Jasminreis

Kürbisschnitte

Zartbitterschokolade |
Kokosmilch | Baileys |
Zitronengras-Ingwersorbet

oder Rolf Beeler's Käsespezialitäten

Früchtebrot |
hausgemachte Chutneys


Menü in 4 Gängen

90

Menü in 3 Gängen

76

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.



COCON HERBSTMENÜ

Nüsslisalat

Honig-Sesam-Vinaigrette |
Feigen | Ziegenkäse

oder

Marinierter Bio-Lachs

Ajad Chutney |
Chili | Limetten | Gurken |
Kresse | Tapioka Chip

Kürbissuppe

Kokosmilch | Brot |
Alpsteinpoulet-Spiessli

Jakobsmuscheln

Avocado | Chili

Rehragoût

Masaman Curry |
Erdnüsse | Kaffiröl |
Rosenkohl | Mandeln |
Jasminreis

oder

Saiblingsfilets

kross gebraten

von Spielhofers Fishing Farm
in Römerswil |
gelbes Curry | Thai Mango |
Wurzelgemüse | Jasminreis

Klebreisrolle

Kokoscrème | Zwetschgen |
Tonkabohnenglace

oder

Rolf Beeler's Käsespezialitäten

Früchtebrot |
hausgemachte Chutneys


Menü in 5 Gängen


104

Menü in 4 Gängen

90

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken [CHF] inklusive 7.7 % MWST.



COCON VEGETARISCHES MENÜ

Ofengemüse ✖

Kürbis | Randen |
Kräutersalat | Tamarinden |
Chili | Mandelöl

Kokos-Zitronengras-Suppe ✖ 🌱

Gemüse | Shimeji |
Seidentofu | Kaffir-Chili-Öl

Rollgerste

Panaeng Curry |
Gemüse

oder

«Khao bund» 🌱

Reisnudeln | Curry | Chili |
Gemüse | Erdnüsse |
Sprossen | Jackfrucht

Cocon's Zitronengras

Crème Brûlée ✖

Salzkaramell | Thai-Basilikum |
Passionsfruchtsorbet

Menü in 4 Gängen

75

Menü in 3 Gängen

64





VORSPEISEN

- Ofengemüse**   16
Kürbis | Randen | Kräutersalat |
Tamarinden | Chili | Mandelöl
- Marinierter Bio-Lachs**   22
Ajad Chutney | Chili | Limetten | Gurken |
Kresse | Tapioka Chip
- Kalbsfilet «nam-tok»**   21
Schalotten | Minze | Chili | Limetten |
pochiertes Wachtelei
- Nüsslisalat**   19
Honig-Sesam-Vinaigrette |
Feigen | Ziegenkäse
- Frühlingsrollen**   19
Seetaler Apfelessig-Randensauce |
Rosenkohl | Mandeln

SUPPEN

- Würzige Kokos-Zitronengras-Suppe**    19
Gemüse | Shimeji | Seidentofu | Kaffir-Chili-Öl
- Kürbissuppe** 17
Kokosmilch | Brot | Alpsteinpoulet-Spiessli

vegetarisch 

vegan 




glutenfrei 

laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.



VEGETARISCHES

Frühlingsrollen 	35
Seetaler Apfelessig-Randensauce Rosenkohl Mandeln	
«Khao bund» 	29
Reisnudeln Curry Chili Gemüse Erdnüsse Sprossen Jackfrucht	
Rollgerste 	28
Panaeng Curry Gemüse	

FISCH & MEERESFRÜCHTE


Kross gebratene Saiblingsfilets 	45
von Spielhofers Fishing Farm in Römerswil gelbes Curry Thai-Mango Wurzelgemüse Jasminreis	
Tom Yam Lachsfilet  	48
Swiss Lachs aus Lostallo GR Gemüse Korinader Jasminreis	
Jakobsmuscheln & Riesencrevette	46
Panaeng Curry Thai Bratkartoffeln Wirsing Kürbis	



FLEISCH

Kalbsfilet «24 Stunden» mariniert ✖	58
Thai Marinade Erdnussauce Kürbis Blumenkohl Thai Bratkartoffeln	
Kotelett vom Bierschwein «Sau-Gut» ✖	50
vom Wandelerhof Gunzwil, aus dem Green Egg Thai Glasur Nam jim jaew Chili Kürbis Wurzelgemüse Jasminreis	
Rehragôt	46
Massaman Curry Erdnüsse Kaffiröl Rosenkohl Mandeln Jasminreis	

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei ✖

laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.



KÄSE

Rolf Beeler's Käsespezialitäten

Früchtebrot | hausgemachte Chutneys

3 Sorten Käse

18

5 Sorten Käse

24

DESSERT

Cocon's Zitronengras Crème Brûlée

16

Salzkaramell | Thai-Basilikum | Passionsfruchtsorbet

Klebreisrolle

15

Kokoscrème | Tonkabohnenglace | Zwetschgen

Kürbisschnitte

14

Zartbitterschokolade | Kokosmilch | Baileys |

Zitronengras-Ingwersorbet

Hausgemachte Sorbets und Glace


je Kugel

5

Passionsfruchtsorbet | Zitronengras-Ingwersorbet |

Tonkabohnenglace

Unsere Servicemitarbeitenden geben gerne Auskunft zu den Gerichten und Deklarationen.

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 


laktosefrei 


Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.




HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz, Alpsteingebiet
Rehragoût	EU
Saibling	Schweiz
Lachstranche	Schweiz
Marinierter Lachs	Norwegen
Riesencrevetten	Südwestatlantik, FAO 41
Jakobsmuscheln	Nordwestpazifik, FAO 61

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.