



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 Haus-Champagner
Edel, echt, prickelnd und ausgezeichnet

1 dl Champagner Drappier, Brut nature Rosé 15

1 Fl. Champagner Drappier, Brut nature Rosé 95

Pinot Noir

Der Rosé bietet ein klares und frisches Bouquet mit Noten von Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere Rosenblüten und wenig nach Mandeln. Im Gaumen kommen die Aromen von Pfirsich, Walderdbeere, Kirsche, und leichter Zitrone. Abgerundet mit einer feinen Hefen Note.

Cocon Herbstcocktail

Wasserbirne

mit Martini und Champagner Drappier 15

mit Rimus und Wildberry 10



AUSERLESENE WEINE ZU DEN MENÜS

WEISS	1 DL	FLASCHE
Balance Familie Cuvée Weiss Baumgartner Weinbau Aargau CH 2022 Pinot Blanc Sauvignon Blanc Traminer	9.5	63
Ambassadeur fumé, Gros Rhin de Chamson Weingut Adrian Mathier Wallis CH 75cl 2020 Sylvaner	13	83
Riesling Brauneberger Fritz Haag Mosel D 75cl 2022 Riesling	11.5	76
Casal di Serra DOC Umani Ronchi Marche IT 75cl 2016/19 Verdicchio	9	59
Le Retout blanc AOC Château du Retout Bordeaux-Haut Médoc FR 75cl 2016 Sauvignon Gris Savagnin Gros Manseng Mondeuse Blanche	12	77
ROSE		
Mirabeau Pure AOP Maison Mirabeau Provence FR 75cl 2022 Grenache Syrah Cinsault	11	72



ROT	1 DL	FLASCHE
Cuvée Gamarone Baumgartner Weinbau Aargau CH 75cl 2020 Gamaret Malbec	12	77
Riva del Tasso DOC Pelossi Tessin CH 75cl 2020 Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	15	96
Grattamacco Bolgheri DOC* Podere Grattamacco Toskana IT 75cl 2018 Cabernet Sauvignon Sangiovese Merlot	19	115
Big John Weingut Scheiblhofer Burgenland AT 75cl 2020 Zweigelt Cabernet Sauvignon Pinot Noir	11	73
Nexus Crianza DO Bodegas Nexus Ribera del Duero ESP 75cl 2017 Tempranillo	14	84
Balance Cru Bourgeois Gold Château Charmail Haut-Medoc FR 75cl 2018 Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Petit Verdot	12.5	82

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




COCON SIGNATURE MENU

Graved Swiss Lachs 
Soja Randen | Orangen-Zitronengras-Sud
Kaffirblätteröl | Seetaler Apfelgel

Tom Zab Gai  
Geflügelconsommé | Austernseitlinge | Chili | Tamarinde
Alpsteinpoulet

Moo Dun 
Geschmorter Bauch vom Apfelschwein | gepickeltes Senfgrün
Knoblauch | Rotkohl


Zander Sam Rod		Kalbsfilet « Nean's Special
Knuspriges Zanderfilet		Marinade»
Paprika-Ananaschutney	oder	Curry-Erdnusssauce
Sweet-Chilisauce		Romanesco Sellerieterrine
Pastinake Jasminreis		

Spezialitäten von der Jumi Käserei 
Früchtebrot | hausgemachte Chutneys

Maroni Caramel Köpfli 
Glace von der gebrannten Mandel | Sponge

Menü in 5 Gängen	118
Menü in 4 Gängen	108
Menü in 3 Gängen	96
Menü in 2 Gängen	84

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

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




COCON HERBSTMENÜ

Roastbeef 

Chili-Honigmarinade | Feigen | Nüssli-Rucolasalat

Topinambur Creme Suppe 

Isan Knoblauchwurst | Kokosnussmilch | Kürbisschaum

Knusprige Entenbrust 

Lugchin Sauce | Baby Karotten | Orangen | Thymian

Doradefilet

Zitronengras Beurre Blanc

Auberginenpüree | Broccoli

Jasminreis

oder

Reh Rücken

Singha Biersauce

Federkohl | Sellerieterrine

Kürbispüree

Spezialitäten von der Jumi Käserei 

Früchtebrot | hausgemachte Chutneys

Cha Dam Schokoladeküchlein  

Warme Zwetschgen | Granatapfelsorbet


Menü in 5 Gängen 118

Menü in 4 Gängen 108

Menü in 3 Gängen 96

Menü in 2 Gängen 84

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

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



COCON VEGANES MENÜ

a Jad Butternusskürbis    

Vegane Frischkäse Creme | Reisessig | Trauben | Walnuss

Topinambur Creme Suppe    

Kokosnussmilch | Kürbisschaum

Vegane Pilz «Jakobsmuschel»    

Aus Kräuterseitlinge | Thai-Kräuterpesto
Paprika-Ananaschutney


Pad Krapou Planted Chicken   


Bohnen | Mais | Rosenkohl | Basilikum
Peperoncini | Jasminreis


Thai Bananen Cheesecake   

Salzcaramel-Glace | Erdnuss | Birne | Espuma

Menü in 5 Gängen	94
Menü in 4 Gängen	86
Menü in 3 Gängen	78
Menü in 2 Gängen	68

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

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



Unsere Servicemitarbeitenden geben gerne Auskunft zu den Gerichten und Deklarationen.

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Obst / Gemüse	Mundo AG Rothenburg Keller Früchte & Gemüse Sins 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
Reh	Schweiz / EU
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz, Alpstein
Zander	Schweiz, Gotthard-Region
Lachs	Schweiz
Dorade	Griechenland