

# solar

## HERZLICH WILLKOMMEN

Speisen servieren wir in kleinen Schüsseln und auf Tellern, die wir mittig auf eurem Tisch platzieren. Jeder darf sich nach Lust und Laune bedienen, probieren, gemeinsam mit anderen teilen und genießen.

Ihr könnt euch nicht entscheiden? Überlasst uns einfach die Wahl.

## SHARING MENÜ

### Sharing Menü "Olli"

78 € pro Person

#### AUFTAKT

Kartoffelbrot 

Burrata

Tatar vom US Rind

Ceviche von der Rotgarnele

#### HAUPTAKT

Geschmorte Schulter vom  
Black Angus Rind aus Uruguay

Jackfruit Szedgediner Art 

#### BEILAGEN

Marinierter Feldsalat 

Glasierte Bundmöhre 

Pommes Frites 

Schmorgurke 

#### DESSERT

"Olli's Brownie"

Banane, Kokos und Passionsfrucht

*oder*

Schweizer Rohmilchkäse von "Jumi"

Früchtebrot und Trüffelhonig

 vegane Option

### Sharing Menü "Marvin"

128 € pro Person

#### AUFTAKT

Kartoffelbrot 

Burrata

Tatar vom US Rind

Ceviche vom Seehecht

Oscietra Kaviar


#### HAUPTAKT

Filet vom Black Angus Rind aus Uruguay

Konfiertes Label Rouge Lachs aus  
Schottland und Rotgarnele

Kanadischer Hummer

#### BEILAGEN

Marinierter Feldsalat 

Glasierte Bundmöhre 

Pommes Frites 

Schmorgurke 

#### DESSERT

"Marvin's Waffel" 

Süßkartoffel, Apfel und Limette

*und*

Schweizer Rohmilchkäse von Jumi

Früchtebrot und Trüffelhonig

## JON'S HIGHLIGHT

### SNACK BOARD · SOLAR STYLE 29 p. P.

ab 2 Personen

Verschiedene Snacks und Vorspeisen für den perfekten Start in einen unvergesslichen Abend

### IMPERIAL CAVIAR BERLIN

Algenchips · Crème Fraîche · Gurke

+ 30 g Oscietra Kaviar 70

+ 10 g Oscietra Kaviar 29

## FÜR ZWEI

30 Minuten Zubereitungszeit

Entrecôte vom japanischen 208

Wagyu aus Kagoshima

medium rare · BMS A5 · ca. 350 g

+ 2 halbe Hummer aus Kanada 276

Chateaubriand vom Black Angus 142

Rind aus Uruguay

grain-fed · medium rare · ca. 380 g

+ 2 halbe Hummer aus Kanada 206

"Signature of the Seas" 158

Auswahl aus Kabeljau, Label Rouge

Lachs, Oscietra Kaviar, Rotgarnele

und kanadischem Hummer ·

ca. 450 g

Dazu reichen wir jeweils Safran Aioli,

Kräuterbutter und 3 Beilagen

nach Wahl

## EXTRAS

Kräuterbutter  3

Crispy Chili  3

Safran-Aioli 4

Trüffelbutter 5

## SNACKS & VORSPEISEN

### Tartelettes · SOLAR STYLE

• Käsesalat von Jumi und Safran

• Saibling und Kaviar

• Pastrami und Kresse

• Waldorfsalat und Walnuss

3 Stück · 12

6 Stück · 23

9 Stück · 34

12 Stück · 43

Frittierter Kartoffelkloß 

eingekochte Tomate · Taggiasca Olive ·

fermentierter Knoblauch

3 Stück · 12

6 Stück · 23

9 Stück · 34

12 Stück · 43

Kartoffelbrot 

7

Olivenöl von Olio Sabato

Auberginencreme · Pinienkern

+ Speck vom Apfelschwein aus 10

unserem Dry Ager

SOLAR SALAD 

12

Kohlrabispaggetti · Umeboshi

Pflaume · Sonnenblumenkerne · Sesam

Burrata 18

Tahini · Kichererbse · Granatapfel

Sumach · Petersilie

Cannelloni von Pastrami 19

Black Angus Rind aus Frankreich ·

Kimchi · Wasabi · Gurke · Buchweizen

Ceviche "der Klassiker" aus Peru

Rote Zwiebel · Limette · Chili · Koriander ·

knuspriger Mais

Seehecht aus dem Atlantik 20

+ 10 g Oscietra Kaviar 45

Argentinische Rotgarnele 18

+ 10 g Oscietra Kaviar 43

Gartengurke und Apfel  11

## DIE STULLE

Getoastetes Brot von Jochen Gaues

|   |    |
|---|----|
| Tatar vom US Rind (ca. 80 g)<br>Eigelb · Crème Fraîche                        | 21 |
| + 10 g Oscietra Kaviar  | 46 |
| Geräucherter Saibling (ca. 70 g)<br>Schnittlauch · Remoulade ·<br>Meerrettich | 18 |
| Sellerie · Karotte · Walnuss · Limette ✓                                      | 13 |

## HAUPTGÄNGE

|   |    |
|---|----|
| Geschmorte Schulter vom Black<br>Angus Rind aus Uruguay<br>BBQ Style · Chimichurri · Salat                              | 31 |
| Jon's Frikassee<br>KIKOK Maishähnchen · Estragon ·<br>Morcheln · grüner Spargel · Erbse                                 | 27 |
| Filet vom Black Angus Rind aus<br>Uruguay (ca. 180 g)<br>Getreide gefüttert · medium rare ·<br>Kalbsjus · Wintertrüffel | 49 |
| + Halber Hummer aus Kanada  | 83 |
| Geflämmtter Label Rouge Lachs<br>aus Schottland und Rotgarnele<br>Yuzu · roter Shiso · Croûtons · gelbe<br>Tomate       | 30 |
| Halber Hummer aus Kanada<br>Miso · Chili · fermentierte Sojabohne   | 37 |
| Jackfruit Szedgediner Art ✓<br>Spitzpaprika · Kümmel · Kohl · "Feta"  | 23 |
| Backfisch 2026<br>Kabeljau · Blutwurst · Beurre Blanc ·<br>fermentierter Kohl   | 28 |
| 1 Pfund Garnelen<br>Argentinische Rotgarnele · Paprika ·<br>Safran · Dill · geröstetes Brot                             | 35 |
| Pasta "Truffle Rig"<br>Rigatoni · Trüffel · Parmesan · Butter   | 26 |

## BEILAGEN

|  |    |
|--|----|
| Marinierter Feldsalat ✓<br>Trüffel Ponzu Vinaigrette ·<br>Knoblauch · Ingwer · Sesam | 8  |
| Glasierte Bundmöhre ✓<br>Bergamotte · Macadamianuss ·<br>Kapstachelbeere             | 6  |
| Pommes Frites ✓<br>"Mayonnaise" · rotes Curry · Puffreis                             | 8  |
| Schmorgurke ✓<br>Grober Senf · Kurkuma · Dill  | 6  |
| Kartoffelpüree<br>Nussbutter · Röstzwiebel ·<br>Schnittlauch · Vadouvan              | 6  |
| + 10 g Oscietra Kaviar   | 31 |

## DESSERTS

|   |               |
|---|---------------|
| Olli's Brownie<br>Banane · Kokos · Passionsfrucht   | 14            |
| Marvin's Waffel ✓<br>Süßkartoffel · Apfel · Limette   | 14            |
| Ice Lolly · SOLAR STYLE<br>Kakaobutter · Himbeere · weiße<br>Schokolade                               | 6             |
| Schweizer Rohmilchkäse von Jumi<br>Früchtebrot und Trüffelhonig                                       | 19            |
| Sugar Baby<br>ab 2 Personen · Preis pro Person ·<br>Verschieden Süßigkeiten aus<br>unserer Patisserie | 17            |
| Geburtstagskuchen<br>mit Wunderkerzen und Dekoration  | 14            |
| Verschiedene Pralinen<br>aus unserer Süßspeisenabteilung<br>Perfekt zum Kaffee oder zum Mitnehmen     |               |
| 4 Stück · 10  | 8 Stück · 19  |
| 12 Stück · 28   | 16 Stück · 36 |

# solar

## WELCOME

We serve our dishes in small bowls and on plates, which we place in the center of your table. Everyone is welcome to help themselves, taste, share with others, and enjoy.

Can't decide? Just leave the choice to us.

## SHARING MENU

### Sharing Menu "Olli"

78 € per person

#### STARTERS

Potato Bread 

Burrata

US Beef Tartare

Red Prawn Ceviche

#### MAIN COURSE

Braised Shoulder of Black Angus Beef  
from Uruguay

Jackfruit Szekely Style 

#### SIDE DISHES

Marinated Lamb's Lettuce 

Glazed Bunch Carrot 

French Fries 

Braised Cucumber 

#### DESSERT

Olli's Brownie

Banana, Coconut and Passionfruit

*or*

Swiss Raw Milk Cheese by Jumi


Fruit Bread and Truffle Honey

 vegan option

### Sharing Menu "Marvin"

128 € per person

#### STARTERS

Potato Bread 

Burrata

US Beef Tartare

Atlantic Hake Ceviche

Oscietra Caviar

#### MAIN COURSE

Black Angus Beef Fillet from Uruguay

Confit Label Rouge Salmon from  
Scotland and Red Prawn from Argentina

Canadian Lobster

#### SIDE DISHES

Marinated Lamb's Lettuce 

Glazed Bunch Carrot 

French Fries 

Braised Cucumber 

#### DESSERT

Marvin's Waffle 

Sweet Potato, Apple and Lime

*and*

Swiss Raw Milk Cheese by Jumi

Fruit Bread and Truffle Honey

## JON'S HIGHLIGHT

---

### SNACK BOARD · SOLAR STYLE 29 p.p.

from 2 people

Various snacks and starters for the perfect start to an unforgettable evening

#### IMPERIAL CAVIAR BERLIN

Seaweed Chips · Crème Fraîche · Cucumber

+ 30 g Oscietra Caviar 70

+ 10 g Oscietra Caviar 29

## FOR TWO

---

30 minutes preparation time

Entrecote of Japanese Wagyu 208

from Kagoshima

medium rare · BMS A5 · ca. 350g

+ 2 half lobsters from Canada 276

Chateaubriand of Black Angus 142

Beef from Uruguay

Grain-fed · medium rare · ca. 380 g

+ 2 half lobsters from Canada 206

"Signature of the Seas" 158

Selection of Cod, Label Rouge Salmon, Oscietra Caviar, Red Prawn and Canadian Lobster · ca. 450 g

Served with Saffron Aioli, Herb Butter and 3 sides of your choice

## EXTRAS

---

Herb Butter  3

Crispy Chili  3

Saffron Aioli 4

Truffle Butter 5

## SNACKS & STARTERS

---

### Tartelettes · SOLAR STYLE

- Jumi Cheese Salad and Saffron
- Arctic Char and Caviar
- Pastrami and Cress
- Waldorf Salad and Walnut

3 pieces · 12

6 pieces · 23

9 pieces · 34

12 pieces · 43

### Fried Potato Dumpling

Tomato · Taggiasca Olive · Fermented Garlic

3 pieces · 12

6 pieces · 23

9 pieces · 34

12 pieces · 43

### Potato Bread

7

Olive Oil by Olio Sabato · Eggplant Cream · Pine Nuts

+ Apple-fed Pork Belly from our Dry Ager 10

### SOLAR SALAD

12

Kohlrabi Spaghetti · Umeboshi Plum · Sunflower Seeds · Sesame

Burrata 18

Tahini · Chickpea · Pomegranate · Sumac · Parsley

Pastrami Cannelloni 19

Black Angus Beef from Belgium · Kimchi · Wasabi · Cucumber · Buckwheat

### Ceviche "The Classic" from Peru

Red Onion · Lime · Chili · Coriander · Crispy Corn

Atlantic Hake 20

+ 10 g Oscietra Caviar 45

Argentine Red Prawn 18

+ 10 g Oscietra Caviar 43

Garden Cucumber and Apple  11

## SANDWICH

Toasted Bread by Jochen Gaues

|   |    |
|---|----|
| US Beef Tartare (approx. 80 g)<br>Egg Yolk · Crème Fraîche            | 21 |
| + 10 g Oscietra Caviar  | 46 |
| Smoked Arctic Char (approx. 70 g)<br>Chives · Remoulade · Horseradish | 18 |
| Celery · Carrot · Walnut · Lime                                       | 13 |

## MAIN COURSES

|   |    |
|---|----|
| Braised Black Angus Beef<br>Shoulder from Uruguay<br>BBQ Style · Chimichurri · Lettuce                                | 31 |
| Jon's Fricassee<br>KIKOK Corn-fed Chicken from<br>Germany · Tarragon · Morels · Green<br>Asparagus · Pea              | 27 |
| Black Angus Beef Fillet from<br>Uruguay (ca. 180 g)<br>Grain-fed · medium rare · Veal Jus ·<br>Pickled Winter Truffle | 49 |
| + Half Lobster from Canada  | 83 |
| Seared Label Rouge Salmon from<br>Scotland<br>Yuzu · Red Shiso · Croutons · Yellow<br>Tomato                          | 30 |
| Half Lobster from Canada<br>Miso · Chili · Fermented Soy Bean   | 37 |
| Jackfruit Szekely Style<br>Pointed Pepper · Caraway ·<br>Cabbage · "Feta"   | 23 |
| Fried Fish 2026<br>Cod · Black Pudding · Beurre Blanc ·<br>Fermented Cabbage  | 28 |
| 1 Pound Prawns<br>Argentine Red Prawn · Bell Pepper ·<br>Saffron · Dill · Toasted Bread                               | 35 |
| Pasta "Truffle Rig"<br>Rigatoni · Truffle · Parmesan · Butter   | 26 |

## SIDE DISHES

|   |    |
|---|----|
| Marinated Lamb's Lettuce<br>Truffle Ponzu Vinaigrette · Garlic ·<br>Ginger · Sesame | 8  |
| Glazed Bunch Carrot<br>Bergamot · Macadamia · Cape<br>Gooseberry                    | 6  |
| French Fries<br>"Mayonnaise" · Red Curry ·<br>Puffed Rice                           | 8  |
| Braised Cucumber<br>Coarse Mustard · Turmeric · Dill                                | 6  |
| Mashed Potato<br>Brown Butter · Crispy Onion · Chives<br>· Vadouvan                 | 6  |
| + 10 g Oscietra Caviar  | 31 |

## DESSERTS

|   |                |
|---|----------------|
| Olli's Brownie<br>Banana · Coconut · Passionfruit   | 14             |
| Marvin's Waffle<br>Sweet Potato · Apple · Lime  | 14             |
| Ice Lolly · SOLAR STYLE<br>Cocoa Butter · Raspberry · Bronze ·<br>White Chocolate                 | 6              |
| Swiss Raw Milk Cheese by Jumi<br>Fruit Bread and Truffle Honey                                    | 19             |
| Sugar Baby<br>from 2 persons · price per person ·<br>Various Sweets from our Patisserie           | 17             |
| Birthday Cake<br>with sparklers and beautiful decoration  | 14             |
| Various Pralines<br>from our sweets department · Perfect<br>with coffee or as a gift to take home |                |
| 4 pieces · 10   | 8 pieces · 19  |
| 12 pieces · 28  | 16 pieces · 36 |