

Loon

RESTAURANT

Unsere Geschichte...

Willkommen im LOOM, einem lebendigen, modernen Restaurant, in dem Tradition auf Innovation trifft.

Unsere Mission ist es, lokale Zutaten zu feiern und sie zu unerwarteten, köstlichen Erlebnissen zu verweben. Genau wie ein Webstuhl Fäden zu schönen Mustern verknüpft, nehmen wir frische, lokal bezogene Zutaten und kreieren Gerichte, die auf jedem Teller eine einzigartige Geschichte erzählen.

Im Loom lassen wir uns von der reichen Geschichte des Webstuhls inspirieren. Ein Webstuhl ist ein Werkzeug in der Textilindustrie, das Fäden zu Stoffen verwebt – ein uraltes Handwerk, das Kulturen seit vielen, vielen Jahren prägt. Ähnlich wie die Kunstfertigkeit, die nötig ist, um feine Textilien zu weben, ist unser Ansatz beim Kochen von Handwerkskunst, Sorgfalt und Kreativität geprägt.

Das LOOM steht für Verbindung: Es vereint einzelne Stränge, um etwas Größeres zu schaffen – genauso wie wir es mit unserem Hotel, unseren Tagungsräumen, unserer gemütlichen Lobby und unserem durchdachten Menü tun.

Horgen hat eine traditionsreiche Geschichte in der Textilindustrie, und Loom zollt diesem Erbe Tribut, indem es sich auf die „Fäden“ unseres Landes – unser Essen – konzentriert. So wie Garn durch kunstvolles Weben in Stoff verwandelt wird, verwandelt unser Küchenteam lokale, saisonale Zutaten in überraschende und wunderschöne kulinarische Kreationen.

Wir glauben, dass Essen, wie Stoff, am besten ist, wenn es sorgfältig kuratiert, nachhaltig und in den Orten verwurzelt ist, aus denen es stammt. Ob langjähriger Feinschmecker oder neugieriger Entdecker – Loom lädt Sie ein, Teil dieser Geschichte zu werden, die Fäden des Reichtums unserer Region zu kosten und die Kunstfertigkeit zu entdecken, die in jedem Bissen steckt.

Our Story...

Welcome to LOOM, a vibrant, modern restaurant where tradition meets innovation.

Our mission is to celebrate local ingredients, weaving them into unexpected, delicious experiences. Just as a loom intertwines threads into beautiful patterns, we take fresh, locally sourced ingredients and craft dishes that tell a unique story on every plate.

At Loom, we draw inspiration from the rich history of the loom itself. A loom is a tool used in the textile industry to weave threads into fabric—an ancient craft that has shaped cultures for many many years. Much like the artistry required to weave fine textiles, our approach to cooking is one of craftsmanship, care, and creativity.

The LOOM represents connection: it brings individual strands together to form something greater, just as we do with our hotel, meeting rooms, homey lobby and crafted menu.

Horgen has a storied history with textiles, and Loom pays homage to that legacy by focusing on the “threads” of our land—our food. Just as Yarn is transformed into fabric through intricate weaving, our team of chefs transforms local, seasonal ingredients into surprising and beautiful culinary creations.

We believe that food, like fabric, is at its best when it is carefully curated, sustainable, and rooted in the places it comes from. Whether you're a longtime foodie or an adventurous newcomer, Loom invites you to be part of this story, to taste the threads of our region's bounty, and to discover the artistry that goes into every bite.

Aus dem Garten...

Kürbissuppe Kürbiskerne Kürbisschaum Pumpkin Soup Pumpkin Seeds Pumpkin Foam	12	
Tempura-Schweizer-Saisongemüse Trio von Dips : Wasabi-Mayo, Sesam & Chili Tempura Swiss Seasonal Vegetables Trio of dips: Wasabi Mayo, Sesame & Chili	21	
Papaya Salad Karotte Kirschtomate Erdnüsse Chili Papaya Salad Carrot Cherry Tomato Peanuts Chilli	15	25
Nüsslisalat Ei Speck Lambs Lettuce Egg Bacon	16	
Gyoza 6/12 Edamame-Shiitake Chili-Knoblauch Teriyaki-Sauce Gyoza 6/12 Edamame-Shitake Chili-Garlic Teriyaki Sauce	16	29
Geschmorter Spitzkohl Enoki-Pilze Kräutermarinade Baba Ganoush Braised Pointed Cabbage Enoke Mushroom Herb Marinade Baba Ganoush		36

Aus dem Wasser..

Austern 3/6 Stück Saucen: Soja/Chili/Schalotten-Vinaigrette Oysters 3/6 pieces Sauces: Soy/Chili/Shallot Vinaigrette	19	37
Kingfish Ceviche 100g/160g Ponzu Miso-Rettich Kataifi Yuzu-Perlen Kingfish Ceviche 100g/160g Ponzu Miso Radish Kataifi Yuzu Pearls	23	36
Schweiz Loup de Mer im Bananenblatt Beluga-Linsen Senfvelouté Rosenkohl Swiss Seabass in Banana Leaf Beluga Lentils Mustard Veloute Brussel Sprouts		39

Von der Weide...

Schweinebauch Miso-Creme Grenadinerettich Umami-Brühe Pork Belly Miso Cream Greandaine Radish Umami Broth	18	
Rindertartar 70g/140g Eigelbcreme Brotchips Microkräuter Beef Tartar 70g /140g Egg Yolk Cream Bread Chips Micro Herbs	18	34
Zürcher Geschnetzelttes Kartoffelrösti Zurich-Style Sliced Veal Potato Rosti		39
Kalbsleber Kartoffelrösti Apfel Knusprige Zwiebeln Calf Liver Potato Rosti Apple Crispy Onion		36
Rinder-Short Rib Pak Choi Pastinakenpüree Balsamico-Perlen Beef Short Rib Pak Choi Parsnip Puree Balsamic Pearls		45
Hähnchenkeulen-Steak Babyspinat Topinambur Skin Pops Chicken Leg Steak Baby Spinach Topinambour Skin Pops		32
Black Angus 200g Entrecôte Kräuterbutter Züri Pommes Black Angus 200g Entrecôte Herb Butter Züri Fries		48

RIND-, SCHWEINE- UND HÜHNERFLEISCH IST LOKAL UND KOMMT AUS DER SCHWEIZ.
ENTRECOTE KOMMT AUS IRLAND.

BEEF, PORK AND CHICKEN IS LOCAL, AND COMES FROM SWITZERLAND.
ENTRECOTE COMES FROM IRELAND.

Dessert...

Schokoladenvariation Schokoladenmousse Brownie Eiscreme Chips Chocolate Variation Chocolate Mousse Brownie Ice Cream Crisps	14
Meringue Mandarinen-Eiscreme Maronencreme Himbeer-Crunch Meringue Mandarin Ice Cream Chestnut Cream Raspberry Crunch	13
Schokoladen- / Vanille- / Mandarinen-Eiscreme (1 Schaufel) Chocolate / Vanilla / Mandarin Ice Cream (1 Scoop)	4.5
Matcha-Käsekuchen Matcha Cheese Cake	12

Schäume...

Espresso Martini

Wodka | Kahlua | Espresso | Zucker

16

Vodka | Kahlua | Espresso | Sugar

Last Word

Gin | Grüne Chartreuse | Maraschino | Limette

16

Gin | Green Chartreuse | Maraschino | Lime

Amaretto Sour

Amaretto | Zitrone | Zucker | Veganes Eiweiß

16

Amaretto | Lemon | Sugar | Vegan Egg White

Sazerac

Roggenwhiskey | Peychaud-Bitter | Zucker

16

Rye Whiskey | Peychaud Bitters | Sugar

Loom

Bahnhofstrasse 4
8810 Horgen

Tel. (+41) 44 725 6088

Email: hello@loom-restaurant.ch

www.loom-restaurant.ch

