



MENÜ NACH WUNSCH

*Kreieren Sie Ihr eigenes Menu*



## Etwas Kleines und Feines zum Start

(Vorspeise)

<b>GEMISCHTE BLATTSALATE</b>   Rübli & Rettich   gehackte Eier   Croûtons   französisches Dressing	16.-
<b>BÜFFEL MOZZARELLA</b>   Feigen   Sauerrahm   Olive   Basilikum-Sprossen   Zitrusöl-Vinaigrette	19.-
<b>ZIEGEN-KÄSE</b>   gratiniert   Thymianhonig   Traubenchutney   Wildkräutersalat   Trüffel-Vinaigrette	18.-
<b>RINDSHUFT-CARPACCIO</b>   Shiitake-Pilze   Fleur de Sel   Olivenöl   Parmesan-Späne	19.-
<b>ENTENLEBER-TRANCHE</b>   gebraten   Armagnacreduktion   Ananas   Petersilienwurzel   Toast   Butter	22.-
<b>CEVICHE SALAT</b>   Lachs   Thunfisch   Grünapfel- & Ingwersalat   Wasabi-Kokossud	21.-
<b>SCHWERTFISCH</b>   leicht geräuchert   Gewürzorange-Fenchelduett   schwarzer Knoblauch   Shisokresse	20.-
<b>WEISSE TOMATENCREME</b>   mit Marsala verfeinert   Basilikum   Ricotta-Ravioli	15.-
<b>ZÜRCHER WEISSWEINSUPPE</b>   Trauben   hausgemachte Zitronen-Ravioli   Sprossen   Croûtons	16.-
<b>CURRY-KOKOS-CREME</b>   Batida de Coco   Ananas   Mango   Lemonpesto   Kammuschel	17.-
<b>STEINPILZ-SCHAUM</b>   Waldkräuter   Armagnac   Belper Knolle   Croûtons	18.-
<b>TRÜFFEL-RAVIOLI</b> <sup>(Hauspezialität)</sup>   sämige Champagner-Rahmsauce   Rucola	20.-
<b>RIESENGARNELE</b>   grilliert   Papayasalat   Zitrusfrüchte   Wildkräuter Salat	21.-
<b>JAKOBSMUSCHELN</b>   gebraten   Venere Risotto   Erbsen-Chili-Pesto	25.-
<b>SAIBLINGS FILET</b>   gebraten   Kartoffelmousseline   Shiitake-Pilze   Süsskartoffelsud	22.-
<b>ORICCHETTI VONGOLE</b>   Venusmuschel   Salzig-Wurst   Muschelnage   Gremolata   Chilli	21.-

## Fleischlose Genüsse

(Hauptgang)

<b>HAUSGEMACHTE RIGATONI AL ARABIATA</b>   rassige Tomatensauce   Oliven & Chilli   Peccorino	32.-
<b>KARTOFFEL GNOCCHI</b>   Waldpilze   Aprikosen   geröstete Haselnuss   Salbei-Gemüsesud   Taleggio	28.-
<b>TAGLARINI</b>   sämige Weisswein-Kräutersauce   grillierte Kräuterseitlinge   Onsen-Ei	30.-
<b>BREZEL KNÖDEL</b>   Waldpilz-Ragout   Zitronen-Blattspinat   Creme-Fraîche   Randenperlen	27.-
<b>ARBORIO RISOTTO</b>   cremig gekocht   Buchenpilze   grüner Spargel   Trüffelschaum   Parmesan	28.-

## Mit Geduld geangelt

(Hauptgang)

<b>ZÜRSEE EGLI-FILETS</b>   Champagnerteig   frittiert   Tartarsauce   Blattspinat   Kräuter-Salzkartoffeln	42.-
<b>WOLFSBARSCH-FILET</b>   Kräutermantel   gebraten   Amarone-Buttersauce   Babygemüse   Bratkartoffeln	44.-
<b>LACHS-FILET</b>   in Butter confiert   Safransauce   Blattspinat   Ofenranden   Tagliatelle	40.-
<b>THUNFISCH-STEAK</b>   grilliert   Ananas-, Papaya- & Koriandersalsa   Sesam Pak-Choi   Wasabipüree	45.-
<b>ROTBARSCH-FILET</b>   kross gebraten   Sauce Bourride   bittersüsse Artischocke   cremiger Venerereis	39.-



## Elde und zarte Fleischstücke

(Hauptgang)

<b>RINDS-FILET</b>   am Stück im Ofen glasiert   grüner Spargel   Estragon-Hollandaise	55.-
<b>RINDS-STROGANOFF</b>   Rindsfilet-Würfel   gebraten   Paprikarahmsauce   Blumenkohl mit Brösel	47.-
<b>RINDS-SCHULTERSPITZ</b>   in Rotwein geschmort   Barolosauce   Pfälzer-Karotten	36.-
<b>RINDS-ENTRECÔTE</b>   am Stück   im Kräutermantel   rosa gebraten   Portweinsauce   Blattspinat	50.-
<b>KALBS-NIERSTÜCK</b>   rosa gegart   Cognac-Senf-Sauce   grüne Bohnen	45.-
<b>KALBS-RAGOUT</b>   geschmort   Paprika-Rahmsauce   Karotten-Kräuterduett	35.-
<b>ZÜRI-GSCHNÄTZLET'S</b>   Kalbshuftstreifen   gebraten   Weisswein-Champignonsauce   Blumenkohl	39.-
<b>KALBSHUFT-INVOLTINI</b>   mit Frischkäse- & Tomatenfüllung   gebraten   Portweinjus   Romanesco	42.-
<b>SCHWEINS-HALSBRATEN</b>   im Speck-Mantel   im Ofen glasiert   Merlotsauce   Bohnen-Duett	32.-
<b>SCHWEINS-STEAK</b>   gebraten   mit Kräuter-Kruste   Kirschen-Barolosauce   sämiges Lauchragout	35.-
<b>SCHWEINS-FILET</b>   mit Dörr-Speckpflaumen   gebraten   Grappa-Rotweinjus   Blumenkohl	38.-
<b>PATA NEGRA-KOTELETTE</b>   grilliert   Sherry-Jus   wilder Broccoli   confierte Tomaten	45.-
<b>LAMM-HÜFTLI</b>   unter der Parmesankruste   rosa gebraten   Honig-Pfeffersauce   Ratatouille	40.-
<b>LAMM-ENTRECÔTE</b>   rosa gebraten   schwarze Oliven-Kruste   Amaronesauce   Frischkäse-Cannelloni	45.-
<b>ENTEN-BRUST</b>   gebraten   mit Entenleber belegt   Calvados-Sauce   karamellisierte Apfelschnitze	45.-
<b>POULARDEN-BRUST</b>   mit Salbei mariniert   gebraten   Rosmarinjus   Coco-Bohnen-Ragout   geschmorte Feige	32.-

### WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSBEILAGE ZUM HAUPTGANG:

Pommes-Frites, Kartoffel-Kroketten, Rösti, Bratkartoffeln, Kräuter-Salzkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Tagliatelle, Weisswein-Risotto, Trockenreis oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl: + 5.-

## Süsse Träume, natürlich hausgemacht

<b>ÜBERRASCHUNGS-SCHMAUS</b> <sup>(Hausspezialität)</sup>   5 süsse Sünden. Lassen Sie sich überraschen!	26.-
<b>WEISSES KAFFEEMOUSSE</b>   Whiskey Kumquats   Orangensauce   Pinienkerne	16.-
<b>TARTE-TATIN</b>   klassisch zubereitet   lauwarm   Vanilleglace   Schlagrahm & Mandelsplitter	16.-
<b>CHEESE-CAKE</b>   geröstete Zwetschgen   dunkle Schokoladen Crumble   Sauerrahm-Glace	16.-
<b>CANNELÉ-ENTREMÉT</b>   Vanillemouse mit Karamellkern   Roter Apfel   Schlagrahm	15.-

## Für einfachere Gelegenheiten

(Imbiss, 1 Gang serviert)

<b>OFEN-FLEISCHKÄSE</b>   Kartoffelgratin   Madeira-Jus   Tartar-Sauce   kleiner gemischter Salat	28.-
<b>OLMA-SCHÜBLIG</b>   Schweins- & Rindswurst   pochiert   Kartoffelsalat   kleiner gemischter Salat	27.-
<b>KALBS-HACKBRATEN</b>   mit Mascarpone verfeinert   im Ofen glasiert   Waldpilz-Rahmsauce   Broccoli	33.-
<b>KALTER TELLER</b>   Rohschinken   Bauern- & Trutenschinken   Chorizo   Räucherspeck   Salat   Ei   Tomate	32.-