



UNSERE MENÜAUSWAHL

Raffiniert, delikater &
einzigartig



Unsere Haus-Empfehlungen

ZÜRISCHMAUS

3 Gänge 69.- / 4 Gänge 83.-

ZIEGENKÄSE | Trüffelhonig | sämig gratiniert | Blattsalate
Trauben-Chutney | Pinienkerne | Portwein-Vinaigrette

ZÜRISSEE EGLI-FILETS | im Champagner-Teig | frittiert | Kräuter-Salzkartoffeln
rassiger Joghurt-Gurkendip*

ZÜRIGSCHNÄTZLET'S | zarte Kalbshuftstreifen | kurz gebraten
sämige Weisswein-Champignonsauce | glasiertes Karottenduett | Butternudeln

VALRHONA SCHOKOLADEN-KUCHEN | hausgemacht | lauwarm serviert
Kaffeeglacé | Waldbeeren | Schlagrahm

GENÜSSLICH

3 Gänge 74.- / 4 Gänge 86.-

LACHS-DUETT | hausgebeizter Graved-Lachs | Rauchlachs-Tatar mit Olivenöl & Fleur de Sel
klassischer Waldorfsalat | Walnuss-Aioli | confierte Mandarinen

CHAMPAGNER-BIRNENCREME | Aubergine-Balsamico Chutney | Ricotta Ravioli | Kräuteröl*

KALBS STEAK | rosa gebraten | schwarze Périgord-Trüffelkruste | sämige Sauce-Albufera
grillierte Kräuterseitlinge | Gemüsevariation | Kartoffel-Mousseline

SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN | aus Valrhona Schokolade | lauwarm serviert | eingelegte Aprikosen
Sauerrahmglacé | Schalgrahm

GOURMETHAFT

4 Gänge 95.-** / 5 Gänge 105.-* / 6 Gänge 120.-

TATAR ROSSINI | rauchiges Büffel-Tatar | Gänseleberglace
grüner Apfeljus | knackiger Randen-Slaw | Mandel-Currycreme

OXTAIL-CLAIR | mit weissem Portwein parfümiert | Gemüse | Markklösschen | Morchel-Teigtäschchen

AMALFI ZITRONEN-SORBET | Gin-Gurkenrelish | Basilikum**

ROTBARSCH-FILET | gebraten | Bulgur à la Milanese | Fenchelsalat | Feigen-Basilikumschaum**

RINDS-FILET | rosa gebraten | Brösel-Kräuterkruste | Sauce-Bordelaise
im Ofen gebacken Karotten | cremiges Gartenerbsenmousse | getrüffeltes Kartoffel Mille-Feuille

MONT-BLANC | Vanille Mousse Törtchen | Brownie-Boden | eingelegte Holunderbeeren
süsse Maronencreme | blondes Ganaché | dunkles Schokoladen-Sorbet

* diese Gerichte entfallen bei einer Gängereduktion



Menu-Vorschläge

MENU 1

WINZER-SALAT | Blattsalate | Radieschen
gebratene Speckwürfel | Trauben-Vinaigrette

PILZCREME | Wildkräuter | Belper Knolle

RINDS-SCHULTERSPITZ | geschmort | Barolojus
glasiertes Wurzelgemüse | Kartoffelstock

TONKA-PANNA COTTA | Rhabarberragout
Süßes Rucola Pesto | Mandeln

3 Gänge 62.- / 4 Gänge 77.-

MENU 2

PASTINAKEN-BIRNENCREME | mit Portwein verfeinert
Aubergine | Balsamico

LACHS-& PULPO | gebraten
Erbsenschaum | Sepia-Risotto

FLANK-STEAK | rosa grilliert
Balsamico-Schalotten | Seitlinge
Whiskeysauce | Gemüsegärtchen
Süßkartoffelpüree

APRIKOSEN-CLAFOUTIS | Cassissorbet
Vanillesauce | Mandelsplitter

3 Gänge 85.- / 4 Gänge 101.-

MENU 3

WACHTELBRUST | kross gebraten
Baumnuss-Estragonpesto | Apfel-Selleriesalat

CURRY-KOKOSCREME | Batida de Coco | Ananas | Mango |
Lemonpesto | Kammuschel

KALBS-SCHULTERFILET | rosa gegart | Morchel-Rahmsauce
glasierte Kohlrabi | luftiger Kartoffelstock

HASELNUSS-KÜCHLEIN
weisse Schokoladencreme | Blaubeeren

3 Gänge 71.- / 4 Gänge 86.-

MENU 4

RAUHLACHS-TATAR | Holzkohle-Apfelsenf
Meerrettich-Creme | knuspriger Rucola

WEISSE TOMATENCREME | Basilikum | Trüffel-Ravioli

KALBS-MÜSLI | im Ofen glasiert
Marsala-Rahmsauce | Romanesco
Kartoffel-Oreganogratin

CHEESE-CAKE | Calvados-Äpfel | Schokoladen-Crumbles
Sauerrahm-Glace

3 Gänge 68.- / 4 Gänge 83.-

MENU 5

RIESENGARNELE | gebraten | Frisée-Salat
Guacamole | Mango-Chilichutney

GERSTENSUPPE | Grappa | Gemüsewürfel
Bündnerfleisch-Streifen

KALBS-STEAK | gebraten | Pistazienkruste
Portweinjus | Artischocken-Olivenragout
Kartoffel Mille-Feuille

SPEKULATIUS-TÖRTCHEN | Gewürzorange
karamellisierte Haselnüsse | Lavendel-Honigglace

3 Gänge 77.- / 4 Gänge 92.-

MENU 6

ROASTBEEF-CARPACCIO | Trüffelcreme
confierte Datteltomaten | Rucola | Kapern

BLUMENKOHLCREME | Ras el-Hanout | knusprige Falafel

LAMMIERSTÜCK | schwarze Olivenkruste | Amaronejus
Babaganush | Bimi Brokkoli | Süßkartoffel

LIMONEN-PANNA COTTA | Kokoscreme
Papaya | Minzpesto

3 Gänge 71.- / 4 Gänge 86.-



MENU 7

GELBFLOSSEN-TUNA | im Sesammantel | gebraten
marinierter Rettich | Wakame-Salat | Buchenpilze

KARTOFFELCREME | Lauchstreifen
Croûtons | Oregano

KALBSSCHULTER-FILET | mit Salbei mariniert | gebraten
Feigenjus | Ratatouille | Kartoffel-Kroketten

PASSIONSFRUCHT PANNA COTTA SCHNITTE
Pistaziencreme | Luftschokolade

3 Gänge 65.- / 4 Gänge 79.-

MENU 8

KARTOFFEL-MOUSSE | auf Pumpernickel | kandierte Oliven
Pata Negra-Schinken | Tomaten-Relish

PARMESANSCHAUM | Wurzelgemüse | Trüffel-Ravioli

KALBS-DUETT | grilliertes Nierstück & geschmortes Müsli
Armagnacjus | Blattspinat | Safrantagliatelle

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH | Mascarpone mousse
Schokoladenbisquit | Sauerkirschragout

3 Gänge 69.- / 4 Gänge 85.-

MENU 9

CEVICHE | vom schottischen Lachs
Grünapfel- & Ingwersalat | Wasabi-Kokossud

ONSEN EI | Trüffel-Kartoffelcreme
Blattspinat

KALBSBRATEN | geschmort | Feigenjus | Pak Choi
Carciofini | Kokos-Basmatireis

QUARK-KÜCHLEIN | lauwarm serviert
Aprikosen | Vanille-Baileys-Sauce | Vanilleglace

3 Gänge 76.- / 4 Gänge 91.-

MENU 10

KALBS-TATAKI | kurz gebraten | Wasabi
Apfel-Gurkenrelish | Tomaten Salsa

JAKOBSMUSCHELN | Pastinake | grüner Spargel
Kardamom-Schaum

PERLHUHNBRUST | gebraten | Brombeerjus
Lauch-Kürbisragout | Pommes Bernie

SCHOKOLADEN-MOUSSE | aus Edelbitter-Schokolade
grüner Apfel | Haselnuss-Crumble

3 Gänge 64.- / 4 Gänge 85.-

MENU 11

SCHWERTFISCH-CARPACCIO
Gewürzorange-Fenchelsalat | schwarzer Knoblauch

RIESLINGSUPPE | Trauben | Rucola

KALBS-INVOLTINI | mit Frischkäse- & Tomatenfüllung
grilliert | Barolojus | Romanesco | Safranrisotto

GEBRANNT PISTAZIENCREME
Portwein-Ananassalat | Schokoladen-Splitter

3 Gänge 65.- / 4 Gänge 81.-

MENU 12

BLATTSALATE | Rübli & Rettich | gehackte Eier
Pinienkerne | Balsamico-Vinaigrette

OXTAIL-CLAIR | mit weißem Portwein parfümiert
Gemüwestreifen | Markklößchen | Morchel-Saccotti

ANGUS HUFT-STEAK | grilliert | Sauce-Béarnaise
Blattspinat | Kartoffel-Kroketten

TARTE-TATIN | lauwarm serviert | Vanilleglace
Schlagrahm | Mandelsplitter

3 Gänge 67.- / 4 Gänge 82.-



Für Anlässe mit geringem Zeitbudget

MENU 13

GEMISCHTE BLATTSALATE | gehackte Eier | Croûtons
geröstete Kerne | Toskana-Dressing

KALBS-GESCHNETZELTES | gebraten
Rosmarin-Barolojus | Zucchetti-, Oliven- & Tomatenragout
Lyoner-Kartoffeln

WEISSES KAFFEEMOUSSE | Whiskey Kumquats
Orangensauce | Pinienkerne

3 Gänge 60.-

MENU 14

BLATTSALATE | Parmesan | gehackte Eier
French-Dressing

OSSO-BUCCO | zart geschmort
dunkler Gremolata-Jus | Marktgemüse | cremige Polenta

TOPFENKNÖDEL | gefüllt mit Aprikosen
Kokos-Crumble | Vanillesauce

3 Gänge 56.-

MENU 15

RINDS-CARPACCIO | Rucola
Olivenöl | Fleur de Sel | Parmesanhobel

SCHWEINS FILET | mit Lardo umwickelt
helle Balsamicosauce | Blattspinat
frittierte Kartoffel-Kroketten

GRIESS-FLAMMERIE | mit Calvados verfeinert
Ananas-Ragout | Sauerrahmglace

3 Gänge 56.-

MENU 16

BURRATA MOZZARELLA | Feigen | Sauerrahm | Oliven-Ta-
penade | Basilikum-Sprossen | Olivenöl-Vinaigrette

KALBS-OSSOBUCO | Gremolata | im Barolojus | geschmort
Parmesan-Blattspinat | Thymian-Polenta

SCHOKOLADENKUCHEN | hausgemacht
Haselnuss-Crumble | Grappa-Mascarponecreme

3 Gänge 57.-

MENU 17

CURRY-KOKOSCREME | Batida de Coco | Ananas | Mango
Limonenpesto | Kammuschel

LAMM-RAGOUT | Marsala-Dörrotomatensauce
Zucchetti-Olivenragout | Sauerrahm
Fregola Sarda

VANILLE-PARFAIT | Orangenkompott
Cassissorbet | Mandel-Krokant

3 Gänge 56.-

MENU 18

ZIEGEN-KÄSE | gratiniert | Trüffelhonig | Traubenchutney
Wildkräutersalat | Portwein-Vinaigrette

RINDSHUFT-STREIFEN | gebraten
grüne Pfeffer-Rahmsauce | Gemüsebouquet
Kartoffelgratin

FRUCHTSALAT | Zitronensorbet

3 Gänge 60.-