



MENÜ NACH WUNSCH

Kreieren Sie Ihr eigenes Menu



Etwas Kleines und Feines zum Start

(Vorspeise)

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

Fleischlose Genüsse

(Hauptgang)

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

Mit Geduld geangelt

(Hauptgang)

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



Elde und zarte Fleischstücke

(Hauptgang)

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

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

Für einfachere Gelegenheiten

(Imbiss, 1 Gang serviert)

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