



UNSERE MENÜAUSWAHL

Raffiniert, delikater &
einzigartig



Unsere Haus-Empfehlungen

ZÜRISCHMAUS

3 Gänge 65.- / 4 Gänge 75.-

ZÜRCHER WILDBACH-KÄSE | im Backteig | sämig frittiert | Blattsalate
Orangen | Trauben | Pinienkerne | Trüffel-Vinaigrette

ZÜRISSEE EGLI-FILETS | gebraten | Kräuter-Salzkartoffeln | Riesling-Dillschaum

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

PFARRHAUS TORTE | nach uraltem Zürcher Rezept zubereitet | lauwarm serviert
Apfelsorbet | Sauce-Muh | Goji-Beeren | Schlagrahm

GNÜSSLICH

3 Gänge 70.- / 4 Gänge 80.-

LACHS-TRILOGIE | hausgebeizter Graved-Lachs | Tatar mit Olivenöl & Fleur de Sel
Lachs-Mousse mit Portwein | Baby-Lattich | Randengel | Chia Knusper

TRÜFFEL-KARTOFFEL ESPUMA | Heuschnaps | Wurzelspinat | Onsen-Ei | Röstzwiebeln

KALBS-DUETT | gebratenes Filet & geschmortes Müsli | Calvados-Rahmsauce
saisonaler Gemüsegarten | hausgemachte Kastanien-Tagliatelle

LEBKUCHEN-MOUSSE | in der Schokoladen-Tarte | Mandarinen-Minzenduo
karamellierte Haselnüsse | Lavendel-Honigglace

GOURMETHAFT

4 Gänge 95.- / 5 Gänge 105.- / 6 Gänge 115.-

TATAR SURF & TURF | Büffel-Tatar und Jakobsmuschel-Carpaccio
Sauerampfer-Sprossen | Mango-Chili-Chutney | Kochbananen-Chip

KALBS CONSOMMÉ | mit Weisswein-Portwein parfümiert | Morchel-Saccotti | Kürbis

HEILBUTT FILET | im Brotmantel | im Ofen gebacken | Weisswein-Safrannage | Topinambur-Creme

LITCHI-& KOKOS-GRANITÉ | Himbeer-Caramel | Maracuja

RINDS FILET | vom Marruwa Beef | im Kräutermantel | rosa gebraten | Amarone-Espresso-Reduktion
Edamame-Mousse mit gerösteter Rinde | zweierlei Kartoffel Mille-Feuille

DESSERT SYMPHONIE | 6 verschiedene süsse Kreationen
Lassen Sie sich von unserem Confiseur überraschen



Menu-Vorschläge

MENU 1

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

PILZ-CREME | Wildkräuter | Belper Knolle

RINDS-SCHMORBRATEN | Barolojus
glasiertes Wurzelgemüse | Sellerie-Kartoffelstock

TONKA-PANNA COTTA | Erdbeer-Rhabarberragout
Basilikum-Sorbet | Minzblätter

3 Gänge 62.- / 4 Gänge 77.-

MENU 2

KLARE TOMATEN-ESSENZ | Portwein | Gemüsewürfel
Basilikum-Ravioli

SAIBLINGS-FILET & TINTENFISCH | gebraten
Erbsenschaum | schwarze Tagliatelle

RINDSFILET | vom Mulwarra-Beef | grilliert
Balsamico-Schalotten | Steinpilze
Whiskeysauce | Gemüsegärtchen
Süßkartoffelpüree

EIERLIKÖR-VARIATION | als Mousse | als Kuchen
als Praline | Schoggi-Erde | Mangocreme

3 Gänge 85.- / 4 Gänge 101.-

MENU 3

MORCHEL-TERRINE | Baumnuss-Estragonpesto
Apfel-Selleriesalat | Toast

KAROTTEN-CREME | Randen-Ingwerküchlein

KALBS-INVOLTINI | gebraten | Pilzfüllung | Portweinjus
glasierte Kohlrabi | Trüffel-Kartoffelstock

GRIESS-CRÊPE | mit Calvados geflämmt
Ananas-Ragout | Sauerrahmglace

3 Gänge 71.- / 4 Gänge 86.-

MENU 4

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

WEISSE TOMATENCREME | Basilikum | Trüffel-Ravioli

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

CHEESE-CAKE | Calvados-Äpfel | knuspriger Ingwer
Sauerrahmglace

3 Gänge 68.- / 4 Gänge 83.-

MENU 5

SAIBLINGS-FILET | gebraten | Frisée-Salat
Wachtelei | Saiblings-Kaviar

GERSTENSUPPE | Grappa | Gemüsewürfel
Bündnerfleisch-Streifen

KALBS-STEAK | gebraten | Kerbel-Pistazienkruste
Portweinjus | Stangensellerie-Olivenragout
Kartoffel-Baumkuchen

LEBKUCHEN-MOUSSE | in Schokoladentarte
karamellisierte Haselnüsse | Lavendel-Honigglace

3 Gänge 77.- / 4 Gänge 92.-

MENU 6

RINDS-CARPACCIO | Olivenöl | confierte Datteltomaten
Rucola | Trüffelcreme

BLUMENKOHL-CREME | Ras el-Hanout | Dattel-Zigarre

LAMM-RACK | schwarze Olivenkruste | Amaronejus
Babaganush | Zucchetti- & Frischkäse-Küchlein

LIMONEN-PANNA COTTA | Gin Tonic-Creme
süsse Gurke | Minzpesto

3 Gänge 71.- / 4 Gänge 86.-



MENU 7

TRIO AUS DEM MEER

Thunfischtatar | confierter Lachs
Moscardino im Nori-Mantel
Mango-Apfelsalat | Wasabicreme

KARTOFFEL-CREME | Lauchstreifen
Croûtons | Oregano

MAISPOULARDEN-BRUST | gebraten | Feigenfüllung
Pinien-Pesto | Ratatouille | Tagliatelle

QUARK-APRIKOSEN-STRUDEL | lauwarm serviert
Vanille-Baileys-Sauce | Vanilleglace

3 Gänge 65.- / 4 Gänge 79.-

MENU 8

HAUSGEBEIZTER ZANDER | Randencreme | Senfssaat
Apfel-Radieschensalat

PROSECCO-CREME | Wurzelgemüse | Trüffel-Ravioli

KALBS-DUETT | grilliertes Filet & geschmorte Backe
Armagnacjus | Blattspinat | Safrantagliatelle

AMARETTO-TIRAMISU | Vanille-Ananas | Cassissorbet

3 Gänge 69.- / 4 Gänge 85.-

MENU 9

THUNFISCH-SASHIMI | Wasabi-Panna Cotta

ONSEN EI | Trüffel-Kartoffelcreme
knusprige Petersilie

KALBS-BRATEN | geschmort | Feigenjus | Pak Choi
Carciofini | Curcuma-Basmatireis

GEBRANNTER MANGO-INGWERCREME | Litschi-Sorbet
Schokoladen-Steine

3 Gänge 76.- / 4 Gänge 91.-

MENU 10

TOMATENMOUSSE | im Zuchettimantel | kandierte Oliven
Pata Negra-Schinken | Avocado

JAKOBSMUSCHELN | Campari-Orange | grüner Spargel
Kardamom-Schaum

PERLHUHN-BRUST | gebraten | Brombeerjus
Lauch-Kürbisragout | Pommes Bernie

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

3 Gänge 64.- / 4 Gänge 85.-

MENU 11

GRÜNE BLATTSALATE | Champignons | gehackte Eier
Pinienkerne | Balsamico-Vinaigrette

OXTAIL-CLAIR | Portwein | Gemüsewürfel
Brasato-Ravioli

ANGUS HUFTSTEAK | grilliert | Sauce-Béarnaise
Blattspinat | Kartoffel-Kroketten

KIRSCHEN-STRUDEL | lauwarm | Vanillesauce
Haselnussglace

3 Gänge 65.- / 4 Gänge 81.-

MENU 12

GERÄUCHERTER LACHS | Kokos-Schaum
Apfel-Dattelsalat

RIESLING-CREME | Trauben | Rucola-Ravioli

KALBS-INVOLTINI | mit Mozzarella-& Tomatenfüllung
grilliert | Barolojus | Broccoli | Safranrisotto

PISTAZIENCREME | gebrannt & glasiert
Portwein-Ananassalat | Schokoladen-Splitter

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 | Orangensauce
Orangenwürfel | Pinienkerne | Schlagrahm

3 Gänge 60.-

MENU 14

SCHOTTISCHES LACHS-DUO | als Tatar | als gebeiztes
Sashimi auf Mango | Meerrettichmousse | Toast

AARGAUER SCHWEINSBRATEN | mit Zwetschgen gefüllt
Blauburgunderjus | zweierlei Karotten
Kräutertagliatelle

TOBLERONE-MOUSSE | Grapefruitsalat | Schlagrahm

3 Gänge 54.-

MENU 15

BLATTSALATE | Parmesan | gehackte Eier
French-Dressing

KALBS-INVOLTINI | mit Chorizo und Aubergine gefüllt
Sherry-Rahmsauce | Blattspinat mit Trockentomaten
Zitronen-Bratkartoffeln

CRÈME BRÛLÉE | Apfelsalat | Schlagrahm

3 Gänge 56.-

MENU 16

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

SCHWEINS FILET | mit Kakao und Chili gebraten
helle Balsamicosauce | Blattspinat
frittierte Kartoffel-Kroketten

CARAMEL-KÖPFLI | Caramelsauce
Saisonfrüchte | Schlagrahm

3 Gänge 56.-

MENU 17

BURATTA | Cherry-Tomatentrio
Basilikum | Rucola | Olivenöl-Vinaigrette

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

SCHOKOLADENKUCHEN | hausgemacht
Haselnuss-Crumble | Grappa-Mascarponecreme

3 Gänge 57.-

MENU 18

CURRY-BANANENCREME | Batida de Coco | Mango- &
Ananaswürfel | Lemonpesto | Shrimps-Medaillons

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

VANILLE-PARFAIT | Orangenkompott
Cassissorbet | Mandel-Krokant

3 Gänge 56.-

MENU 19

RAUCHFISCH-TELLER | Forellenmousse | Rauchlachs
Schwertfisch | Meerrettichschaum | Salatbouquet

HUUS-KALBSHACKBRATEN | im Ofen glasiert
Portweinjus | zweifarbige Bohnen
Morchel-Kartoffelstock

Zimt-Crêpe | Apfelschnitze | mit Calvados flambiert
Cassissauce | Sauerrahmglace

3 Gänge 55.-

MENU 20

ZIEGEN-KÄSE | mit Honig & Thymian | glasiert
Blatt- & Kräutersalate | Baumnuss-Dressing

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

FRUCHTSALAT | Zitronensorbet

3 Gänge 60.-