

Unser Menü zur Winterzeit

„Zuerst“

Rohtatar & geräuchertes von der Bachforelle (Zordel, Aiachtal)

Wasabi-Mayo, Gurke, Crostini

(1,3,4,7,8,9)

(als Einzelgericht € 18)

-dann-

Totani Sepia & Jacobsmuscheln in Tempura gebraten

Graupen, Anis, Miesmuschelfond

(1,4,9)

(als Einzelgericht € 22)

-Hauptgang zur Wahl-

Bretonischer Steinbutt, Steinpilze

Pappardelle, Wintertrüffel, Strohkartoffeln

(1,4,7,9)

(als Einzelgericht € 39)

oder

Brust von der Barberie Ente, Miso Lack

Wok-Gemüse, Süßkartoffel-Glas-Spaghettini

(5,6,8,9)

(als Einzelgericht € 29)

Menüpreis mit Fisch € 73

Menüpreis mit Fleisch € 63

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unsere Vorspeisen

Feldsalat, Kartoffeldressing

Speck-Croutons € 9,90

(1)

Suppe von Steinpilzen & Pfifferlingen

Bibbeleskäs-Crostini € 9,50

(1,7,9)

Bretonische Fischersuppe von Meerestieren

& Krustentieren, Röstbrot (scharf) € 15

(1,2,4,9,10,11)

Ravioli von reifem Bioland-Bergkäse

Selleriepüree, Lauchstroh, Reggiano-Chips € 18

(1,3,7,9)

Salat im Parmesandressing, Orange, Fenchel & Granatapfel, Croutons

dazu Tranche vom Freiland-Gockel vom Lavasteingrill € 17

(1,7,8,9)

Lombardischer Brotsalat

Lauwarmer Burrata, Trüffel, Rucola & Reggiano € 19

(1,3,7,9)

Vitello Tonnato von Tils-Kalb

Thunfischcreme & Kapern € 18

(1,4,8,9,10)

Carpaccio vom Angusrind

Herbsttrüffel, Pinienkerne & Reggiano € 22

Frische Pappardelle á la Creme

mit Herbsttrüffel € 22

(1,3,7,9)

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unsere Hauptgerichte mit Fleisch

*

*Geschnetzelttes „Züricher Art“ vom Rind & Schwein
dazu handgeschabte Dinkelspätzle € 19*

(1,3,7,9)

*

*Cordon bleu vom Duroc-Schwein in Nussbutter gebraten
Cullata-Schinken, reifer Reggiano/Comté
Gemüse & knusprige Pommes € 28*

(1,3,7,9)

*

*Geschmorte Ochsenbäckle, Pfifferlinge
geschmelzte Nudeln, Petersilienwurzelpüree € 26*

(1,3,7,9)

*

*Tranche vom Australian Prime Beef im Fettrand gebraten
risolierte Schalotten, Petersilienwurzelpüree,
wilder Brokkoli & Tomatensugo € 39*

(1,7,9)

*

*„Surf & Turf“ vom La Platina Prime-Filet & Riesengarnelen
Rosmarinkartoffeln, Bernaise & südlichen Gemüsen € 39,50*

(1,2,3,7)

*

*Rostbraten vom Angus-Beef an zweierlei Zwiebeln
lauwarmer Kartoffelsalat & geschmelzte Maultaschen € 26*

(1,3,7,9)

*

*Gegrillte Schweinelende mit Pfeffer, Sauce Bearnaise
(Freilaufend/Rasse Duroc, Alejandro Miguel/Spanien)
Pommes Frites & Gemüse der Saison € 26*

(3,7,9)

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unsere Fischgerichte

*Gegrillter Pulpo & Riesengarnelen
Bretonische Artischocken, Minz-Ratatouille
Oliven-Bratkartoffeln, Pesto € 34*

(2,11)

*Loins vom Wildfang Kabeljau im Knuspermantel gebacken
Kartoffelsalat & Koriander-Gurkensalat € 24*

(1,3,4,7,9)

*Bretonischer Steinbutt
halbgegartes Kartoffel „Risotto“, Brunnenkresse
Räucher-Peperonate, Sugo von Cherrytomate & Parmesan chips € 42*

(4,7,8)

*Südfranzösische Black-Tiger-Riesengarnelen (2,7)
Tomaten, Knoblauch, Champignons & Chili, Basmatireis € 32*

*5 St. Black Prawn Garnelen an Parmesansauce (1,3,2,7)
Schnittlauch Trüffelpaghetti, glacierte Zuckerschoten € 34,50*

*Unser großer Fischteller vom Lavasteingrill vom Tageseinkauf (350gr) (4)
Grillgemüse & Basmatireis € 39*

*Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen
auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation
für Sie bereit.*

Allergenkennzeichnung:

1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische

5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte

8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere

Zusatzstoffe

A = Antioxidationsmittel

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unser „Regionales“ Menü

Zuerst

Cremesuppe von Staudensellerie & Kartoffeln

Wintertrüffel & Crostini

(1,7,9)

(als Einzelgericht € 12)

-danach-

Sauerkrautküchle, Feldsalat in Kartoffel-Kürbisdressing

Krächerle & gerösteter Speck

(1,3,7,8)

(als Einzelgericht € 11)

zum Hauptgang

Sauerbraten vom Irischen Ochsen (Sous Vide gegart)

Rübchen & Petersilienwurzelcreme

dazu Serviettenknödel mit Trockenpflaumen & Haselnüssen

(1,7,8,9)

(als Einzelgericht € 25)

Menüpreis € 45

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unser „Veganes“ Menü

Zuerst

„Eintopf“ von heimischen Kürbissen

Koriander, Kokosmilch & grünem Curry (leichte Schärfe)

(1,6,9)

(als Einzelgericht € 9,50)

-danach-

Süßkartoffel-Glasfettucchini

Indonesisches Wok-Gemüse, Linsenbrot

(5,6,8,9,10)

(als Einzelgericht € 14,50)

-anschließend als Hauptgang-

Geschmorte, bretonische Artischockenböden

Wurzelgemüse-Reduktion, Minz-Ratatouille

Oliven-Bratkartoffeln, Koriander-Basilikum-Pesto

(9)

(als Einzelgericht € 24)

Menüpreis € 43

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unsere Dessert´s

„Affogato“

Vanilleeis aufgegossen mit Espresso € 5,50

*

„American Cheesecake“ auf Keksboden

geschmorter Cox Orange, Levantiner Haselnüsse

Sauerrahm-Limetteneis, toskanischer Pfeffer € 10,50

*

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Himbeeren, Bourbon-Vanilleeis „Schlagobers“ € 9,50

*

Variation von hausgemachten Sorbets

an Beeren der Saison € 9

*

Crème Brûlée Classic

an Früchten € 9

*

Campari-Orangensorbet

aufgegossen mit Schlumberger Rosésekt € 6

Digestif Empfehlung

„ 2 cl“

Topinambur € 3,90

Williamsbirne € 4,90

Mirabelle € 4,90

Kirsche € 4,90

Zwetschge € 4,90

div. „Etter“ Brände € 6,90

Gewürztraminer Marc Trimbach € 6,90

Ettli Kaffeespezialitäten

Tasse Schümli Kaffee € 2,80

Espresso € 2,80

Espresso doppelt € 4,00

Cappuccino € 3,20

Milchkaffee € 3,80

Latte Macchiato € 3,80