

MITTAGS-MENUS

Montag, 19. September 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine cremige **Spitzkohlsuppe** oder **roter Chicoree** Salat mit Orangenfilets an sämigem Kräuterdressing



VEGETARISCHE MAULTASCHEN

gefüllt mit saisonalem Gemüse | Champagnerkraut
Kräuter Beurre Blanc | glasierte Weintrauben

21.-



RINDS-STROGANOFF

zarte Rindsfiletstreifen | Paprikarahmsauce
Champignons & glasierte Rande | Essiggurke
Trockenreis

26.-



HIRSCHFILET

rosa grilliert | Oliven-Pistazienkruste | Sauce-Albufera
Schwarzwurzel | Rande | Champignons
Salbei-Gnocchi

45.-



ZÜRISSEE-EGLIFILET (FISCHEREI HULLIGER)

im Champagnerteig | goldbraun frittiert | Tatarsauce
Kräuter-Salzkartoffeln | Zitronenhälfte

42.-



TATAR-TOSKANA

(Rind) edler Grappa di Brunello
Trockentomaten | Rucola
Parmesanhobel

37.-



MITTAGS-MENUS

Dienstag, 20. September 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine cremige **Spitzkohlsuppe** oder **roter Chicoree Salat** mit Orangenfilets an sämigem Kräuterdressing



VEGETARISCHE MAULTASCHEN

gefüllt mit saisonalem Gemüse | Champagnerkraut
Kräuter Beurre Blanc | glasierte Weintrauben

21.-



RINDS-STROGANOFF

zarte Rindsfiletstreifen | Paprikarahmsauce
Champignons & glasierte Rande | Essiggurke
Trockenreis

26.-



HIRSCHFILET

rosa grilliert | Oliven-Pistazienkruste | Sauce-Albufera
Schwarzwurzel | Rande | Champignons
Salbei-Gnocchi

45.-



KABELJAU-ROYAL

auf der Haut gebraten | Gremolata-Fumet
Bouchot-Muscheln | Chorizo | Zucchini
luftiger Kartoffelstock

44.-



TATAR-TENNESSEE

Büffel | Jack Daniel's Old Nr. 7
im Buchenholzrauch serviert
frittierte Zwiebelringe

42.-

MITTAGS-MENUS

Mittwoch, 21. September 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
französische **Zwiebelsuppe** mit Salbei
oder **Kopfsalatherzen** mit Jersey Blue & Birne



HAUSGEMACHTE SERVIETTEN-KNÖDEL

cremige Cognac-Rahmsauce | Waldpilzragout
glasierter Wirz | Preiselbeeren & Maroni

21.-



RINDS-TAFELSPITZ

sous-vide zubereitet und tranchiert
kräftiger Marsalajus | nussiger Blumenkohl
gebratene Kräuterseitlinge
Petersilienwurzel-Püree

26.-



RINDS SHORT-RIBS (36 STUNDEN GEGART)

an Whiskyjus | geräuchertes Knochenmark
Rosenkohlblätter | malzige Karotte | Steinpilze
Senfsaat

48.--



BIO-LACHSFILET

in Olivenöl confiert | Masala-Sauce | junger Blattspinat
Beluga-Linsen | rauchiger Ofensellerie

39.-



TATAR-DÄNISCHE ART

(Rind) kurz in Butter gebraten
auf Butter-Toast serviert | frisch geraffelter Meerrettich

36.-



MITTAGS-MENUS

Donnerstag, 22. September 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
französische **Zwiebelsuppe** mit Salbei
oder **Kopfsalatherzen** mit Jersey Blue & Birne



HAUSGEMACHTE SERVIETTEN-KNÖDEL

cremige Cognac-Rahmsauce | Waldpilzragout
glasierter Wirz | Preiselbeeren & Maroni

21.-



RINDS-TAFELSPITZ

sous-vide zubereitet und tranchiert
kräftiger Marsalajus | nussiger Blumenkohl
gebratene Kräuterseitlinge
Petersilienwurzel-Püree

26.-



ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200 gr)

argentinisches Angus Beef | gebraten
mit "Café de Paris"-Sauce überbacken
junger Blattspinat | Pommes-Frites

51.-



ZÜRISSEE-EGLIFILET (FISCHEREI HULLIGER)

im Champagnerteig | goldbraun frittiert | Tatarsauce
Kräuter-Salzkartoffeln | Zitronenhälfte

44.-



TATAR NORDICA

Rauchlachs | Sauercreme | Zitrone | Petersilie | Chili
Grünapfel | Portulak | Lachsrogen | Kapern

36.-



MITTAGS-MENUS

Freitag, 23. September 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
rezente **Tomatensuppe** mit Basilikum und Rahm
oder **kleiner Blattsalat** mit Parmesan
an Toscana-Dressing



BLUMENKOHL-WINGS

mit Tandoori-Gewürzen | goldbraun frittiert
grüne Sauce-Mole | süss-saure Zwergorangen
Pistazienkerne

21.-



ROTBARSCHFILET

gebraten | lauwarmes Gurken-Ingwerragout
sämige Tahina-Kokossauce | Koriander-Kartoffelstock

26.-



REHSCHNITZEL

rosa gebraten | sämige Steinpilz-Rahmsauce
Ofen-Apfelrotkraut | glasierte Marroni | Huus-Spätzli

42.-



ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

Kalbshuftstreifen | kurz gebraten
Weisswein-Champignonssauce | goldbraune Rösti

39.-



TATAR-ROMA

(Kalb) cremige Ceasar-Sauce (mit Kapern und
Sardellen) | geraffelt und gebeiztes Eigelb
Wildkräuter

38.-

