



TAKE-AWAY KARTE



WOCHENHITS 20. BIS 24. JANUAR 2025 (NUR MITTAGS, 11.30-14.00 UHR)

URCHIG GUET Kalbsbratwurst goldbraun gebraten Rotwein-Zwiebelsauce Karottenduett mit Petersilie sämiger Kartoffelstock	18.-
CHEF'S FAVORIT Kalbsschulterfilet Kräutermantel rosa gegart Amarone-Waldpilzsauce Blumenkohl Polenta-Gnocchi Sprossen	27
PETRI HEIL Goldbuttfilet in Olivenöl gebraten Riesling-Weissweinsauce Artischocken Zucchetti Orangenöl Bulgur	22.-
FLEISCHLOS Casarecce "Nonna" Nudelröllchen Cherrytomaten Jungzwiebeln Peperoncini Rucola Olivenöl Parmesan	17.-

HUUS KLASSIKER (MO BIS FR+SO 11.30 BIS 21.30 UHR, SA 17.00 BIS 22.00 UHR)

TATAR CLASSICO Rind klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern rote Zwiebeln Eigelb-Crème	26.-
TATAR TOSKANA Rind mit edlem Grappa di Brunello verfeinert Trockentomaten Peperoni Rucola Parmesan	28.-
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS sautierte Kalbshuftstreifen sämige Champignon-Rahmsauce knusprige Rösti	32.-
KALBSLEBER geschmetzelte Kalbsleber kurz in Butter gebraten Schalotten Salbei & Gartenkräuter knusprige Rösti	28.-
EGLIFILETS im Champagner-Teig gewendet goldbraun frittiert Tartar-Sauce Kräuter-Kartoffeln Zitronenstern	32.-
SALAT «FRANÇOIS» knackige Saisonsalate lauwarmer Pouletbruststreifen gebratene Specktranchen Tomaten Ei	20.-
RAVIOLI ROYAL  hausgemachte Teigwaren-Spezialität Trüffel-Ravioli Champagner-Rahmsauce Rucola	27.-
STEINPILZ-RISOTTO  mit Weisswein zubereitet eingelegte Artischocken knuspriger Federkohl gepickelte Physalis	32.-

AN DER RECEPTION ABHOLEN

TAKE-AWAY NUMMER 044 360 56 56