

MITTAGS-MENUS

Montag, 03. Oktober 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine grüne **Currysuppe** mit Kokosmilch oder ein **Wildkräutersalat** an French Dressing mit gerösteten Kernen



HUUS CANNELONI

mit Spinat- & Ricotta gefüllt | an Kräuter-Cremesauce
im Ofen gebacken | mit Tomaten und
Parmesan überbacken

21.-



FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST

knusprig gebraten | Zitronen Beurre-Blanc
buntes Zucchini-Olivengemüse | Süsskartoffel-Gnocchi

26.-



REH-PFEFFER

im Rotwein-Kakaojus zart geschmort | Silberzwiebeln
Bauernspeck | Wirzköpfl | Marroni | Huus-Spätzli

48.-



KABELJAU-ROYAL

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

42.-



TATAR-TOSKANA

(Rind) edler Grappa di Brunello
Trockentomaten | Rucola
Parmesanhobel

37.-



MITTAGS-MENUS

Dienstag, 04. Oktober 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine grüne **Currysuppe** mit Kokosmilch oder ein **Wildkräutersalat** an French Dressing mit gerösteten Kernen



HUUS CANNELONI

mit Spinat- & Riccota gefüllt | an Kräuter-Cremesauce im Ofen gebacken | mit Tomaten und Parmesan überbacken

21.-



FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST

knusprig gebraten | Zitronen Beurre-Blanc
buntes Zucchini-Olivengemüse | Süsskartoffel-Gnocchi

26.-



ZÜRI-GSCHNÄTZLET'S

Kalbshuftstreifen | kurz gebraten
sämige Weisswein-Champignonssauce
goldbraune Rösti

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

Mittwoch, 05. Oktober 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine klassische **Bündner-Gerstensuppe** oder ein kleiner **Rucolasalat** mit Rispentomaten an Toskanadressing



GRÜNES THAILÄNDISCHES-CURRY

Buchenpilze | Aubergine | Pak-Choi | Koriander
scharfe Currysauce | Jasmin-Kokosreis

21.-



KALBS-STEAK

rosa grilliert | Steinpilz-Rahmsauce | junger Blattspinat
glasierte Rande | frittierte Pommes-Berny

26.-



HIRSCHFILET

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

45.-



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, 06. Oktober 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine klassische **Bündner-Gerstensuppe** oder ein kleiner **Rucolasalat** mit Rispentomaten an Toskanadressing



GRÜNES THAILÄNDISCHES-CURRY

Buchenpilze | Aubergine | Pak-Choi | Koriander
scharfe Currysauce | Jasmin-Kokosreis

21.-



KALBS-STEAK

rosa grilliert | Steinpilz-Rahmsauce | junger Blattspinat
glasierte Rande | frittierte Pommes-Berny

26.-



ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200 gr)

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

51.-



KABELJAU-ROYAL

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

42.-



TATAR-ROMA

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

38.-



MITTAGS-MENUS

Freitag, 07. Oktober 2022

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



AQUARELLO-RISOTTO

mit Weisswein zubereitet | geschmorte Kürbis
Steinpilze | Tandoori | rehydrierte Rosinen | Salzzitrone

21.-



GOLDBARSCH-FILET

im Pistazienmantel | gebraten | im Soljankasud
geschmorte Paprika | Blutwurst-Kartoffelstock

26.-



REHSCHNITZEL

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

42.-



KALBSLEBER

kurz in Butter gebratene Kalbsleberstreifen
Schalotten | Salbei- & Gartenkräuter | knuspriger Rösti

37.-



TATAR-TENNESSEE

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

42.-

