

# Mittags Hits

vom 8. bis 12. Dezember 2025

## Die Qual der Wahl

(im Menu dabei)

Wählen Sie zwischen einer sämigen **Maissuppe** mit knusprigen Speckwürfeli oder einem **Toskanischen Brotsalat** mit Rispentomaten und Basilikumpesto

## Urchig

24.-

**Rindfleischvogel** | klassisch im Rotweinjus im Ofen geschmort | Champignons | glasiertes Karottenduett luftiger Kartoffelstock

## Chefs Favorit

38.-

**Kalbs-Piccata** | saftige Kalbshuftplätzli im Parmesan-Eimantel | goldbraun gebraten Tomatensauce | Rahmblattspinat | Butter-Tagliatelle

## Petri-Heil

29.-

**Wolfbarschfilet** | knusprig auf der Haut gebraten fruchtige Safransauce | sautiertes Zucchini-Tomatenduett klassischer Weissweinisotto

## Fleischlos

22.-

**Blumenkohl-Steak** | sorgfältig in Butter confiert kurz goldbraun gebraten | Erbsencrème rassige Chipotle-Aioli | Züri Pommes frites

## Tatar Special

40.-

**Tatar Pariser Art** | Rind mit Armagnac aromatisiert | überbacken mit Café-de Paris-Butter | Züri Pommes frites

## Dessert

8.-

**Apfel-Küchlein** | goldbraun ausgebacken | im Zimtzucker gewendet | Vanilleglacé | Rahmhaube | Beeren

MIT LIEBE GEHACKT, NATÜRLICH MILD, MEDIUM ODER SCHARF SERVIERT

Vorspeise    Hauptgang

**DIE TATAR-SYMPHONY**

(Entdecken Sie die Welt des Tatars neu – sechs einzigartige Variationen, die jeden Bissen zum Erlebnis machen)

**CLASSICO | TOSKANA | TENNESSEE | PÉRIGORD | NORDICA | ORIENT**

HAUSSPEZIALITÄT

45.-

**TATAR CLASSICO**

Rind | klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert | Kapern | rote Zwiebeln | Eigelb-Crème

25.-

36.-

**TATAR TOSKANA**

Rind | mit Grappa di Brunello | sonnengetrocknete Tomaten | Peperoni | Rucola | Parmesan

27.-

37.-

**TATAR PARISER-ART**

Rind | mit Armagnac aromatisiert | überbacken mit Café de Paris-Butter | Züri Pommes frites

40.-

**TATAR PÉRIGORD**

Kalb | mit Trüffel-Essenz | schwarzer Trüffelhobel | knuspriges Wachtelei | Balsamico-Kirschen

48.-

**TATAR TENNESSEE**

Wasserbüffel | mit Jack Daniels Old Nr. 7 | rauchig serviert im Buchenholzduft | frittierte Zwiebelringe

47.-

**TATAR NORDICA**

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

24.-

36.-

**TATAR ORIENT** 

Kichererbsen | würzige Muhammara-Sauce | frittierte Falafel | knackiger Minzsalat | Walnussöl

22.-

30.-

ZUM EINSTIMMEN RAFFINIERTE GAUMENFREUDEN

Vorspeise    Hauptgang

**KARTOFFEL-LAUCHCRÈME**

nach Grossmutter's Art | confiertes Eigelb | Wirsingstreifen | knusprige Speckwürfel

17.-

**WACHTELBRUST**

im Pistazienmantel | saftig gebraten | getrüffelter Kartoffelstock | Portwein-Orangensauce

27.-

**HAUSGEBEIZTER-LACHS**

mit Waldaromen veredelt | Schwarzwurzelcrème | eingelegte Waldpilze | knuspriger Apfelchip

22.-

**ZIEGENKÄSE** 

mit Honig glasiert | eingelegter Cicorino | Pflaumen-Chutney | Kardamom-Zimt-Gel | Brotchip

20.-

**BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT** 

geröstete Kerne | knusprige Brotwürfel

14.-

23.-

**SALAT «FRANÇOIS»**

bunte Saisonsalate | lauwarmer Pouletbrusttranchen | gebratener Speck | Tomaten | Ei

27.-

Wählen Sie zu Ihrem Salat eines unserer hausgemachten Dressings: Toskana-Dressing | cremiges Kräuter-French-Dressing  
 Himbeer-Dressing | Waldhonig-Vinaigrette | Aceto di Modena und Olio d'oliva extra vergine

BODENSTÄNDIGE FLEISCH-GENÜSSE

½ Portion Hauptgang

<b>ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»</b> (200g) australisches Angus-Beef   „mit Café de Paris“-Sauce überbacken   Pimientos   Züri Pommes frites		53.-
<b>RINDSFILET ROSSINI</b> grilliert   gebratene Entenleber   Madeirajus   Honigkarotten   Erbsencreme   getrüffeltes Kartoffel-Millefeuille		60.-
<b>LAMM-GIGOT</b> mit Kräutern gefüllt   zart im Ofen geschmort   kräftige Rotweinsauce   Flower Sprouts   cremige Tomatenpolenta		40.-
<b>KALBSHUFTPLÄTZLI</b> rosa in Butter gebraten   sämige Steinpilz-Armagnac-Sauce   sautierter Mangold   Kürbis-Tagliatelle		48.-
<b>ZÜRI-GSCHNÄTZLETS</b> sautierte Kalbshuftstreifen   Champignonrahmsauce   knusprige Rösti	34.-	42.-
<b>KALBSLEBERLI</b> Kalbsleberstreifen, kurz in Butter gebraten   Schalotten   Salbei & Gartenkräuter   knusprige Rösti	30.-	38.-

**FLAMBIER-GENUSS** (ab 2 Personen, serviert in zwei Gängen)

p. P. 69.-\*

(Das Flambieren am Tisch ist bei Gruppen bis maximal 8 Personen möglich)

**CHATEAUBRIAND** | australisches Angus-Rindsfilet | am Stück auf den Punkt gegart | vor Ihren Augen flambiert  
hausgemachte Sauce Béarnaise | saisonales Gartengemüse | Pommes Dauphine

FRISCH GEFISCHT UND LIEBEVOLL ZUBEREITET

HAUPTGANG

<b>EGLIFILETS</b> im Champagner-Teig gewendet   goldbraun frittiert   Tartar-Sauce   Kräuter-Kartoffeln   Zitrone	34.-	44.-
<b>FELCHENFILET</b> aus dem Zürichsee   im Weisswein pochiert   Kräuter-Beurre blanc   Mangold   Buchenpilze   Alpen-Risotto		42.-

GANZ OHNE FLEISCH – ABER MIT VOLLEM GENUSS

½ Portion Hauptgang

<b>RAVIOLI ROYAL</b>  Trüffel-Ravioli hausgemacht   Champagner-Rahmsauce   Rucola	20.-	36.-
<b>ALPKRÄUTER-RISOTTO</b>  Aquarello-Risotto   mit Bergkäse verfeinert   karamellierte Perlzwiebeln   geschmorte Birne   Kerbel	18.-	29.-
<b>KÜRBIS-TAGLIATELLE</b>  al dente gekocht   sämige Kürbiscrème   geschmorte Kürbisspalten   geröstete Baumnüsse   Wildkräuter-Salat		27.-

Wünschen Sie eine andere Beilage? Züri Pommes frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | getrüffelter Kartoffelstock  
Tagliatelle | Tomatenpolenta | Weisswein-Risotto | Saisongemüse (zweite Beilage: + 5.-)

## ALPINE KÄSEVIELFALT

<b>KÄSE AUS DER HEIMAT</b> (100g)	4 Sorten	19.-
Alle vier Käsesorten stammen aus Schweizer Kuhmilch und begeistern jeden Käseliebhaber: «Brie de Luxe», «Zürcher Oberländer-Halbhartkäse», «milder Greyerzer» und «Tremola-Gottardo». Auf Wunsch servieren wir auch den «Geissli-Ziegenfrischkäse». Dazu reichen wir Tessiner Feigensenf, Huus-Früchtebrot, Baumnüsse und Trauben.		

## SÜSSE VERSUCHUNGEN – KLASSISCH, LEICHT VERSPIELT

<b>WEISSES KAFFEE-MOUSSE</b> (Hausspezialität)	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade   mit Arabica Kaffee parfümiert   safranisierte Zwergorangen   Pistazienglacé	
<b>MARONI-PARFAIT</b>	15.-
cremiges Parfait   Zimtverfeinert   Orangen-Kardamom-Gel   Zwetschkenkompott   glasierte Maroni   gezupfte Minze	
<b>WIENER APFELSTRUDEL</b>	16.-
hausgemacht   lauwarm serviert   Apfel-Rosinen-Füllung   sämige Bourbon-Vanillesauce   Rahmhaube	
<b>SCHOKOLADEN-VARIATION</b>	18.-
Schokoladen-Éclair   Milchsokoladen-Ganache   weisse Schokoperlen   salziges Brownieglacé   Zitronenmelisse	
<b>PORTWEIN-BIRNE</b>	15.-
in Weissm Portwein pochierter Birne   flambierter Meringue   Yuzu-Mascarpone-Creme   Mango-Chili-Kompott	

## FROSTIGE FAVORITEN - LOCKER, SYMPATHISCH

	kleiner Coupe	grosser Coupe
<b>NESSELRODE</b>	13.-	18.-
Vermicelles   Meringues   Vanilleglacé   glasierte Maroni   Schlagrahm		
<b>BROWNIES</b>	13.-	18.-
Schokoladenglacé   Vanilleglacé   Schokoladensauce   Brownies   Rahm		
<b>HOT-BERRY</b>	13.-	18.-
Vanilleglacé   Erdbeerglacé   heisses Waldbeeren-Ragout   Rahm		
<b>DÄNEMARK</b>	12.-	17.-
Vanilleglacé   heisse Schokoladensauce   Rahm		
<b>SCHWARZWALD</b>	12.-	17.-
Vanilleglacé   Schokoladenglacé   Kirsch-Marzipanglacé   eingelegte Kirschen   Rahm		
<b>ICE-CAFÉ</b>	12.-	17.-
Espressoglacé   gekühlter Arabica Kaffee   Kaffeebohnen   Rahm		
<b>CASSIS-VIEILLE PRUNE</b>	15.-	20.-
fruchtiges Cassissorbet   ein Schuss Vieille Prune		
<b>LIMONEN-VODKA</b>	15.-	20.-
erfrischendes Limonensorbet   ein Gutsch Absolut-Vodka		

### UNSERE EIS-SORTEN:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kirsch-Marzipan, Pistazien, Espresso, Haselnuss, Rum, Limonen- oder Cassis-Sorbet mit Rahm +2.- / mit Vieille Prune, Kirsch, Williams, Vodka, Cointreau, Havanna-Rum	1 Kugel 2 cl	5.- +5.-
---	-----------------	-------------