

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 | Sauercrème | Zitrone | Petersilie | Chili | Grünapfel | Portulak | Lachsrogen | Kapern

24.-

36.-

TATAR ORIENT

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

22.-

30.-

ZUM EINSTIMMEN RAFFINIERT E 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

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

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

GANZ OHNE FLEISCH – ABER MIT VOLLEM GENUSS

½ Portion Hauptgang

RAVIOLI ROYAL  Trüffel-Ravioli hausgemacht Champagner-Rahmsauce Rucola	20.-	36.-
ALPKRÄUTER-RISOTTO  Aquarello-Risotto mit Bergkäse verfeinert karamellisierte Perlzwiebeln geschmorte Birne Kerbel	18.-	29.-
KÜRBIS-TAGLIATELLE  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

KÄSE AUS DER HEIMAT (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

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

FROSTIGE FAVORITEN - LOCKER, SYMPATHISCH

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

UNSERE EIS-SORTEN:

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