

Mittags Hits

vom 3. bis 7. August 2026

Die Qual der Wahl

(im Menu dabei)

Wählen Sie zwischen einer **Mango-Kaltschale** mit feiner Chili-Note und Limettenzeste oder einem **asiatischen Glasnudelsalat** mit gerösteten Erdnüssen an einem Sesam-Soja-Dressing

Urchig

24.-

Bratwurst | vom Biertreber-Edelschwein über Holzkohle grilliert | grober Dijon-Senf
glasiertes Karottenduo | knusprige Züri Frites

Chefs Favorit

38.-

Kalbs-Paillard | ganz kurz rosa gebraten
Zitronen-Butterjus | sautierter junger Broccoli
Butter-Taglierini | Amalfi-Zitrone

Petri-Heil

29.-

Wolfbarschfilet | knusprig auf der Haut gebraten
luftiger Dillschaum | sautierter Blattspinat
crémiges Weissweinsorbet | frische Wildkräuter

Fleischlos

22.-

Sommerliche Rigatoni |
an rassicem Huus-Pesto | Datterini-Tomaten
geröstete Baumnüsse | knuspriger Rucola
gehobelter Parmesan

Tatar-Special

38.-

Tatar Dänische-Art | Rindfleisch
kurz in Butter gebraten | auf Buttermilch
frischer Meerrettich | Senf-Kaviar | Tomaten-Gel

Dessert

8.-

Zwetschgen-Tiramisu |
Löffelbiskuit mit Kaffee-Aromen
luftige Mascarponecrème
Zwetschgen parfümiert mit Vieille Prune

VORSPIEL DER SINNE MIT RAFFINIERTEN GAUMENFREUDEN

	Vorspeise	Hauptgang
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT 	14.-	23.-
geröstete Kerne knusprige Brotwürfel		
GURKEN-ESSENZ	17.-	
kalt serviert norwegischer Lachs pikante Gurkenperlen Yuzu-Sorbet Basilikum-Sponge		
BURRATA 	24.-	
grillierter Baby-Lattich Aprikosen-Gel karamellisierte Feige Pumpernickel Basilikum-Vinaigrette		
PULPO	26.-	
grillierter Tintenfischarm Nussbutter-Schaum Erbsen-Minze-Püree Wildkräuter Brombeeren		
MAHI-MAHI CEVICHE	25.-	42.-
Goldmakrele Zitrusmarinade Tigermilch-Schaum Schalotte Mango-Chili-Gel		
RINDS-CARPACCIO	22.-	38.-
fein aufgeschnitten Trüffel-Sesam-Mayonnaise Rucola gehobelter Parmigiano-Reggiano		
SALAT FRANÇOIS		27.-
grillierte Pouletbrusttranchen knackige und bunte Saisonsalate gebratener Speck Tomaten Ei		

Wählen Sie zu Ihrem Salat eines unserer hausgemachten Dressings: Toskana-Dressing | cremiges Kräuter-French-Dressing
Trüffel-Sesam-Dressing | Aceto di Modena & Olio d'oliva extra vergine

VEGETARISCHE MOMENTE

	Vorspeise	Hauptgang
RAVIOLI ROYAL 	20.-	36.-
hausgemachte Trüffel-Ravioli Champagner-Rahmsauce Rucola gehobelter schwarzer Trüffel		
AVOCADO RISOTTO 	19.-	30.-
Acquerello-Reis mit Weisswein zubereitet hausgetrocknete Datterini Tomaten cremige Burrata		
ZUCCHINI-TARTE 		28.-
zweierlei Zucchetti im Ofen gebacken Basilikum-Pesto Tomaten-Gel knackiger Wildkräutersalat		

FRISCH GEFISCHT & LIEBEVOLL ZUBEREITET

	½ Portion	Hauptgang
RED-SNAPPER-FILET		39.-
kross gebraten leichter Kräuterschaum cremiges Zitronen-Weisswein-Risotto Wildkräuter-Bouquet		
TUNA-TATAKI	24.-	38.-
kurz auf dem Holzkohle-Grill grilliert auf einem knackigen Salad niçoise Sesamöl-Sojadressing		
EGLI FILETS	34.-	44.-
im Champagner-Teig gewendet goldbraun frittiert Tartar-Sauce Kräuter-Kartoffeln Zitrone		

Vom Holzkohlegrill

Edelschwein-Kotlett ^(300 g) Vom Biertreberschwein mit frischen Kräutern aromatisiert	42.-	Wagyu Prime-Cut ^(200 g) australische Wagyu-Rindshuft mit feiner Meersalznote vollendet	68.-
Pulled Pork Burger ^(180 g) zart geschmorter Nacken Blaubeer-BBQ-Sauce Cole-Slaw Laugen Brioche	36.-	Rindsfilet ^(180 g) australisches Angus-Rindsfilet mit würziger Pfeffer-BBQ-Glasur	60.-
Lammnierstück ^(200 g) vom Neuseeländischen Lamm an Kräuter-Knoblauchmarinade	44.-	Poulet-Flügel ^(400 g) knusprige Freiland-Pouletflügel mit Honig-BBQ-Marinade glasiert	34.-
Biertreber Schweinsbratwurst ^(220 g) von der renommierten Metzgerei Angst	27.-	Rinds-Flank-Steak ^(200 g) hausgemachte BBQ-Marinade	40.-
Zu allen Grillgerichten wählen Sie eine Beilage nach Wahl: Züri-Pommes frites Rösti Kräuter-Salzkartoffeln Weisswein-Risotto Pimientos junger Blattspinat Kartoffel-Gurkensalat Grillgemüse Taglierini (jede weitere Beilage: + 7.-)		Dazu eine hausgemachte Sauce nach Wahl: Blaubeeren-BBQ-Sauce Chimichurri-Sauce Dijon-Senf-Sauce Hollandaise Café-de-Paris-Butter Trüffel-Mayonnaise (jede weitere Sauce: + 4.-)	

KLASSIKER FÜR JEDEN GENIESSER

½ Portion Hauptgang

SALTIMBOCCA Kalbshuft Prosciutto-Salbeimantel gebraten Marsala-Sauce junger Blattspinat Butter-Taglierini	48.-
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS sautierte Kalbshuftstreifen Champignons-Weisswein-Rahmsauce knusprige Rösti	35.- 44.-
KALBSLEBERLI Kalbsleberstreifen, kurz in Butter gebraten Schalotten Salbei & Gartenkräuter knusprige Rösti	30.- 38.-
ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» ^(200 g) australisches Angus-Beef mit Café-de-Paris-Sauce gratiniert Pimientos Züri-Pommes frites	55.-
CHATEAUBRIAND * (ab 2 Personen in zwei Gängen. Das Flambieren am Tisch ist bei Gruppen bis max. 8 Personen möglich) australisches Angus-Rindsfilet am Stück auf den Punkt grilliert vor Ihren Augen flambiert hausgemachte Hollandaise saisonales Gartengemüse Pommes Dauphine	p.P. 69.-

Tatar-Variationen

DIE TATAR-SYMPHONIE

(Sechs erlesene Tatar-Spezialitäten vereint auf einem Teller)

Lassen Sie sich in die Welt der Tatar-Spezialitäten entführen. Sie werden begeistert sein!

CLASSICO | TOSKANA | HIGHLAND | PÉRIGORD | NORWAY | PURPUR

45.-



TATAR «FRISCH AM TISCH»	50.-
Rindsfilet ausgewählte Zutaten für Ihr individuell komponiertes Tatar vor Ihren Augen zubereitet	
TATAR CLASSICO	25.- 36.-
Rind klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern Schalotten Eigelbcrème	
TATAR TOSKANA	26.- 37.-
Rind mit Grappa zubereitet geschmorte Peperoniwürfel Rucola luftiger Pecorino-Espuma	
TATAR PARISER-ART	40.-
Rind mit Armagnac parfümiert mit Café-de-Paris-Butter gratiniert Züri-Pommes frites	
TATAR DÄNISCHE ART	38.-
Rind kurz in Butter gebraten auf Buttertoast geriebener Meerrettich Senf-Kaviar Tomaten-Gel	
TATAR HIGHLAND	50.-
Wasserbüffel mit Scotch verfeinert Kartoffelpuffer Birnen-Gel Senf-Kaviar im Apfelholzrauch serviert	
TATAR PÉRIGORD	45.-
Kalb mediterran mariniert mit edler Trüffelpaste sämiges Senf-Glacé Kräuterdreieck gehobelter Trüffel	
TATAR PROVENÇAL	40.-
Kalb mit Lavendel-Honig parfümiert flambierter Pfirsich karamellisierte Feige Aprikosen-Gel	
TATAR NORWAY	38.-
Lachs hausgebeizt rassige Pommery-Senfsauce Avocado Meerforellenrogen Wildkräuter	
TATAR ASIATIKA	24.- 39.-
Thunfisch fruchtig-scharfe Sauce Avocado Mango-Chili-Gel Sesam	
TATAR PURPUR 	22.- 28.-
Auberginen grilliert Muhammara-Marinade Kichererbsen-Duett Minze	

SCHWEIZER KÄSEVIELFALT

KÄSE AUS DER HEIMAT (100 g)	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.		

HAUSGEMACHTE VERSUCHUNGEN - KLASSISCH, LEICHT UND VERSPIELT

WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hausspezialität!)	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade mit Arabica-Kaffee parfümiert safranisierte Zwergorangen Pistazien-Glacé	
MILLE-FEUILLE	16.-
luftiger Blätterteig feine Crème anglaise exotischer Piña-Colada-Ganache grillierte Ananas Kokos-Vanille-Glacé	
TIRAMISU	15.-
sämige Mascarpone-Crème Löffelbiskuit aromatischer Espresso verfeinert mit Amaretto feines Kakaopulver	
PASSIONSFRUCHT-TÖRTCHEN	16.-
Joghurt-Passionsfrucht-Crème luftiger Schokoladenbiskuit Joghurt-Szechuan-Glacé fruchtiges Himbeer-Cremeux	
LITCHI-PARFAIT	14.-
halbgefrorenes Litschi-Parfait Rosen Sorbet weisse Schokoladen-Erde erfrischendes Erdbeergel Gartenkräuter	

GLACÉ-LIEBLINGE ZUM SCHLEMMEN

	kleiner Coupe	grosser Coupe
ROMANOFF	13.-	18.-
gartenfrische Erdbeeren Vanille-Glacé Erdbeer-Glacé Fruchtsauce Rahm		
KIRSCH	13.-	18.-
Kirschen-Marzipan-Glacé Vanille-Glacé eingelegte Kirschen Gutsch Kirschenschnaps Rahm		
BROWNIES	13.-	18.-
Schokoladen-Glacé Vanille-Glacé Schokoladensauce Brownies Rahm		
HOT-BERRY	13.-	18.-
Vanille-Glacé Erdbeer-Glacé heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DÄNEMARK	12.-	17.-
Vanille-Glacé heisse, dunkle Schweizer-Schokoladensauce Rahm		
ICE-CAFÉ	12.-	17.-
Espresso-Glacé gekühlter Arabica-Kaffee Rahm		
CASSIS-VIEILLE PRUNE	15.-	20.-
fruchtiges Cassis-Sorbet ein Schuss Vieille Prune		
LIMONEN-VODKA	15.-	20.-
erfrischendes Limonen-Sorbet ein Gutsch Absolut Vodka		

UNSERE GLACÉ-SORTEN:

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