



TAKE-AWAY KARTE



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

URCHIG GUET Schweins-Zwiebelrostbraten Nierstücksteak Zwiebel-Senf-Marinade Zweigeltsauce Röstzwiebeln Speckbohnen Spätzli	18.-
CHEF'S FAVORIT Wild-Geschnetzeltes kurz gebraten sämige Cognac-Pilzrahmsauce Preiselbeeren sautierter Rosenkohl gebratene Schupfnudeln	27.-
PETRI HEIL Lachsfilet mit Kräutern mariniert auf der Haut gebraten Safranschaum eingelegter Safran-Fenchel Alpenkräuter-Risotto	22.-
FLEISCHLOS  Polenta-Gnocchi pochiert und Salzeibutter geschwenkt gebratene Waldpilze frittierter Rucola Pinienkerne Parmesanspäne	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 geschnetzelte 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» bunte Saisonsalate lauwarmer Pouletbrusttranchen gebratene Specktranchen Tomaten Ei	20.-
RAVIOLI ROYAL  hausgemachte Teigwaren-Spezialität Trüffel-Ravioli Champagner-Rahmsauce Rucola	27.-
STEINPILZ-RISOTTO  crémiges Aquarello-Risotto gebratene Steinpilze Portweinschalotten geschmorte Birne Kerbel	24.-

AN DER RECEPTION ABHOLEN

TAKE-AWAY NUMMER 044 360 56 56