

MITTAGS-MENUS

Montag, 05. Dezember 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
Kürbis-Ingwercreme mit gerösteten Kernen oder ein
knackiger Lattichsalat an Joghurtdressing
mit Croûtons



MAULTASCHEN

gefüllt mit Gemüse mousse | kross angebraten
leichte Käserahmsauce | gebratener Rosenkohl
Shiitake-Pilze | Petersilie

21.-



REH-PFEFFER "JÄGERS ART"

in Burgunder-Rotwein geschmort
Speck- & Silberzwiebeln | Rahmwirsing
Huus-Serviettenknödel | Preiselbeeren

26.-



OSSO-BUCCO

zarte Kalbshaxe | im Weisswein geschmort
Chimichurri-Sauce | Wurzelgemüse | Huus-Tagliatelle

42.-



ZÜRISSEE-EGLI FILET (FISCHEREI HULLIGER)

im Champagnerteig | goldbraun frittiert | Tartarsauce
Kräuter-Salzkartoffeln | Zitronenhälfte

42.-



TATAR-VEGAN

Aubergine | Zucchini | Tomaten | Okra
frittierte Kichererbsen-Bällchen | Basilikumspalten

30.-



MITTAGS-MENUS

Dienstag, 06. Dezember 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
Kürbis-Ingwercreme mit gerösteten Kernen oder ein
knackiger Lattichsalat an Joghurtdressing
mit Croûtons



MAULTASCHEN

gefüllt mit Gemüse mousse | kross angebraten
leichte Käserahmsauce | gebratener Rosenkohl
Shiitake-Pilze | Petersilie

21.-



REH-PFEFFER "JÄGERS ART"

in Burgunder-Rotwein geschmort
Speck- & Silberzwiebeln | Rahmwirsing
Huus-Serviettenknödel | Preiselbeeren

26.-



ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

Kalbshuftstreifen | kurz gebraten
Weisswein-Champignonssauce | goldbraune Rösti

39.-



ROTBARSCH

Filet auf der Haut gebraten | Sauce-Barigoule
italienischer Lardo | Artischocken | Zucchini
Kartoffel-Kugeln

38.-



TATAR-NORDICA

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

36.-



MITTAGS-MENUS

Mittwoch, 07. Dezember 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
Rindskraftbrühe mit Markklösschen und
Wurzelgemüse oder ein kleiner **Winter-Blattsalat**
an Kürbiskerndressing



HUUS-TAGLIARINI

an sämiger Weisswein-Kräutersauce | grillierte
Kräuterseitlinge | bunte Krautstiele
pochiertes Hühnerei

21.-



SCHWEINS-DUETT

rosa gebratenes Filet & geschmorter Bauch
Thymianjus | sämiges Tomaten-Bohnenragout
Kartoffelgratin

26.-



ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200 gr)

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

51.-



ZANDERFILET

in Olivenöl gebraten | Calamaretti | im Soljankasud
junger Blattspinat | Borettana-Zwiebeln
Blutwurst-Selleriecreme

40.-



TATAR-DÄNISCHE ART

Rind | kurz in Butter gebraten
auf Butter-Toast serviert | frisch geraffelter Meerrettich

36.-



MITTAGS-MENUS

Donnerstag, 08. Dezember 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
Rindskraftbrühe mit Markklösschen und
Wurzelgemüse oder ein kleiner **Winter-Blattsalat**
an Kürbiskerndressing



HUUS-TAGLIARINI

an sämiger Weisswein-Kräutersauce | grillierte
Kräuterseitlinge | bunte Krautstiele
pochiertes Hühnerei

21.-



SCHWEINS-DUETT

rosa gebratenes Filet & geschmorter Bauch
Thymianjus | sämiges Tomaten-Bohnenragout
Kartoffelgratin

26.-



RINDSFILET

Angus Beef | grilliert | Bröselkruste | Steinpilze
Entenlebersauce | Rosenkohl
malzige Ur-Karotte

56.-



ZÜRISSE-EGLIFILET

im Champagnerteig | goldbraun frittiert | Tartarsauce
Kräuter-Salzkartoffeln | Zitronenhälfte

42.-



TATAR-TENNESSEE

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

46.-

MITTAGS-MENUS

Freitag, 09. Dezember 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
sämige **Kartoffel-Trüffelsuppe** mit Majoran oder ein
Rucolasalat an Balsamicodressing und Pinienkernen



SIZILIANISCHE MINISTRONE

kräftiger Gemüsesud | Polenta-Gnocchi | Steinpilze
Wurzelgemüse | Basilikum | Belper Knolle

21.-



RIESENCREVETTEN-RAGOUT

kurz gebraten | an fruchtiger Safransauce | Pak-Choi
geschmorte Spitzpaprika | gebutterte Penne

26.-



WEIDELAMM-DUETT

rosa gebratenes Filet- & geschmorter Nacken
orientalischer Jus | nussiger Blumenkohl
Süßkartoffel-Hummus | Dattel-Zitronencreme

40.-



BARBARIE-ENTE

rosa gebratene Brust und Enten-Gyoza
Hoisinjus | Schwarzwurzeln | Quitte | Shiitake-Pilze
Kastanienpuree

40.-



TATAR-PARISER ART

Rind | mit Armagnac verfeinert
überbacken mit Café de Paris-Butter | Pommes-Frites

38.-

