

Wochen-Hits

vom 20. bis 24. März 2023

Die Qual der Wahl

(im Menu dabei)

Wählen Sie zwischen einer sämigen
Karotten-Ingwercreme oder einem knackigen
Wildkräutersalat an Toskanadressing mit Croûtons

Trendige Leichtigkeit

27.-

Burrata-Mozzarella | lauwarm serviert
sämiger Linsen-Risotto | braune Bröselbutter
glasierte Ofenrande | grüner Spargel | Salbei

Urchig Guet

24.-

Rinds-Hacktätschli | hausgemacht | gebraten
Weisswein-Kapernrahmsauce | gebackene Ofen-Rüebli
Kartoffel-Schnittlauchmousse

Chef's Favorit

32.-

Barbarie Entenbrust | rosa gebraten
Orangensauce | Harissa-Kürbiscreme | Zwergorangen
glasierte Champignons | gebräunte Gnocchi

Petri-Heil

29.-


Lachsfilet | in Weisswein pochiert
sämige Bärlauchsauce | buntes ZucchiniGemüse
geschmolzene Tomate | schwarzer Venere-Trockenreis

Fleischlos

22.-



Huus-Cannelloni | mit Ricotta- & Spinatmousse gefüllt
im Ofen gebacken | sautierte Krautstiele
geröstete Baumnüsse | geriebener Parmesan



 Vegetarische Gerichte / Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal.


MITTAGS-SPEISEKARTE

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

	Vorspeise	Hauptgang
ERBSEN-SCHAUMSUPPE 	16.-	
mit Minze verfeinert rauchiges Paprika-Chutney braune Butter Gemüse Dim-Sum		
BLACK-TIGER «COCKTAIL»	20.-	
Crevetten Togarashi Ceasar-Sauce Lattich Minze Basilikum Himbeere geraffelte Entenleber		
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT 	14.-	22.-
geröstete Kerne knusprige Brotwürfel		
SALAT-FRANÇOIS		26.-
knackige Saisonsalate lauwarmer Pouletbruststreifen gebratene Specktranchen Tomaten Ei		

WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EIN HAUSGEMACHTES DRESSING: Toskana-Dressing | sämiges Kräuter-Dressing | Balsamico-Dressing
Dijon-Senf-Dressing | Aceto di Modena und Olio d'oliva extra

HUUS-KLASSIKER

	Vorspeise	Hauptgang
ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200 GR)		51.-
argentinisches Angus-Beef gebraten "Café de Paris"-Sauce überbacken Blattspinat Pommes Frites		
KALBSSCHNITZEL «WIENER ART»		45.-
paniert in Butter gebacken Oregano-Bratkartoffeln sämiger Gurken-Dillsalat Preiselbeeren Zitrone		
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS		39.-
sautierte Kalbshuftstreifen sämige Champignon-Rahmsauce goldbraune Butter-Rösti		
KALBSLEBER		37.-
geschnitzelte Kalbsleber kurz in Butter gebraten Schalotten Salbei & Gartenkräuter knusprige Rösti		
EGLIFILETS (aus dem Zürisee)		42.-
im Champagner-Teig goldbraun frittiert Tartar-Sauce Kräuter-Salzkartoffeln Zitronenhälfte		
RAVIOLI ROYAL 	20.-	36.-
hausgemachte Spezialität Trüffel-Ravioli sämige Champagner-Rahmsauce Rucola		

MIT LIEBE GEHACKT

	Hauptgang
TATAR SYMPHONIE (Die Hausspezialität! 6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert)	42.-
Classico Toskana Périgord Tennessee Nordica Vegan	
TATAR CLASSICO	35.-
(Rind) klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern Zwiebeln Ei	
TATAR TOSKANA	37.-
(Rind) mit edlem Grappa di Brunello Trockentomaten Rucola Parmesan-Hobel	
TATAR PARISER ART	38.-
(Rind) mit Armagnac verfeinert überbacken mit Café de Paris-Butter Pommes Frites	
TATAR PÉRIGORD	38.-
(Kalb) an Trüffeleссенzen eingelegte Portwein-Feige Wildkräuter Walnuss	
TATAR NORDICA	36.-
(Rauchlachs) Sauercreme Zitrone Petersilie Chili Grünapfel Portulak Lachsrogen Kapern	



Veganes Gericht /



Vegetarisches Gericht / Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.