



Mittags Karte

05. bis 09. August 2024

Wochen Hits


Wählen Sie zu den fünf Gerichten zwischen einer erfrischenden Gurkenkaltschale mit Gin oder einem kleinen marokkanischem Couscoussalat mit Granatapfelkernen

- TRENDIG 27.-**
- Rindshuft-Carpaccio | hauchdünn roh aufgeschnitten | Parmesan | Kapernäpfel | Blattsalatbouquet | Kräuter-Zitronensalsa | Pommes Frites
- URCHIG GUET 24.-**
- Schwiizer- Salat | Cervelat | Greyerzer-Käse | Essiggurken | Blattsalate | Zwiebeln | Kräuter-Vinaigrette | junge Thymian-Bratkartoffeln
- CHEF'S FAVORIT 36.-**
- Kalbs-Piccata | im Parmesan-Eimantel | gebraten | Kapern-Zitronenbuttersauce | sämiger Prosecco-Risotto | marinierter Rucola
- PETRI HEIL 29.-**
- Riesencrevetten | in Butter gebraten | an rassiger grüner Currysauce | knackiges Wokgemüse | Koriander-Trockenreis | Erdnüsse
- FLEISCHLOS 22.-**
- Spaghetti "Pesto" | al dente | hausgemachte Pesto | sizilianische Trockentomaten | Rucola | Pinienkerne | Parmesanobel

Vorspeisen

- HIMBEER-GAZPACHO**  16.-
fruchtige, kalte spanische Nationalsuppe | Piquillo-Pepper Pesto | Basilikum-Malto | Focaccia-Chips
- BURRATA**  22.-
süss-sauer eingelegte Cherrytomaten | Apfel-Limetten-Granité | Thai-Basilikum-Kaviar | Lattichherz
- TATAR IBIZA** 24.-
Rind | klassisch zubereitet | grilliertes Melonenragout | Orangen-Gelée | Belperknolle | Kresse

HUUS Klassiker

- | | ½ Portion | Hauptgang |
|---|-----------|-----------|
| ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200 g)
argentinisches Angus-Beef gebraten "Café de Paris"-Sauce überbacken Pimientos Pommes Frites | | 53.- |
| ZÜRI-GSCHNÄTZLETS
sautierte Kalbshuftstreifen sämige Champignon-Rahmsauce goldbraune Butter-Rösti | 34.- | 42.- |
| 1720 ANGUS BURGER
gebraten Brioche Bun Tomaten Gurken Chutney Trüffel Creme Appenzeller Käse Pommes Frites | | 36.- |
| EGLIFILETS (vom Zürichsee)
im Champagner-Teig goldbraun frittiert Tartar-Sauce Zitronenstern Kräuter-Kartoffeln | 34.- | 44.- |
| OFEN-AUBERGINE 
mit orientalischer Bulgurfüllung mit gebackenem Paneerkäse gelbe Peperonisauce Limettencreme | | 25.- |
| SALAT-FRANÇOIS
knackige Saisonsalate lauwarmer Pouletbruststreifen gebratene Specktranchen Tomaten Ei | | 27.- |

Tatar Spezialitäten

- | | Hauptgang |
|---|-----------|
| TATAR SYMPHONIE (6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert)
Classico Toskana Tennessee Périgord Nordica Vegana | 42.- |
| TATAR CLASSICO
Rind klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern rote Zwiebeln Eigelb-Creme | 35.- |
| TATAR PARISER-ART
Rind mit Armagnac verfeinert überbacken mit Café de Paris-Butter Pommes Frites | 39.- |
| TATAR TURICUM
Zürichsee - Saibling Yuzu Creme Wasabi Tupfer geröstete Sesam Saiblingsrogen Meeresspargel | 42.- |



AUS UNSEREM KÄSE-KELLER

KÄSETELLER 100g (aus dem Chäsälädeli Amstad)	19.-
Blaues Hirni (Blauschimmelkäse) Girenbaderli (Weichkäse) Bergkäse Mädris (Halbhartkäse) Brigelser Geissenkäse (Halbhartkäse) serviert mit Früchtebrot und saisonalem Chutney	

HAUSGEMACHTE VERFÜHRUNGEN

WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hausspezialität!)	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade Arabica Kaffee safranisierte Zwergorangen Pistazienglace	
BEEREN-TÖRTCHEN	16.-
knuspriger, süsser Boden englische Vanillecreme Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren Rahm	
CHEESE-CAKE	16.-
süsse Philadelphia-Creme Keks-Crumble Aprikosen Melisseblätter Pistazienglace	
QUARK-KOKOSCREME	15.-
leichte, luftige Creme grilliertes Ananas-Mango Ragout Johannisbeeren-Coulis Zitronen-Sorbet	
CRÊPES-SUZETTE (ab 2 Personen, direkt an Ihrem Tisch flambiert und zubereitet)	P.P. 20.-
der Klassiker unter den Desserts am Tisch mit Grand Marnier flambiert Orangenfilets Vanilleglace	

GLACE-KREATIONEN

	kleiner Coupe	grosser Coupe
BROWNIES	13.-	18.-
Schokoladenglace Vanilleglace Schokoladensauce Brownies Rahm		
HAVANNA	13.-	18.-
Rumglace Espressoglace Havanna-Rum Bananenstücke Rahm		
HOT-BERRY	13.-	18.-
Vanilleglace Erdbeerglace heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DÄNEMARK	12.-	17.-
Vanilleglace heisse Schokoladensauce Rahm		
BANANEN-SPLITT	12.-	17.-
Vanilleglace Bananen heisse Schokoladensauce Mandelsplitter Rahm		
ICE-CAFÉ	12.-	17.-
Espressoglace 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		

GLACE-SORTEN:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, 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.-