

RAFFINIERTE SOMMER-GENÜSSE

VORSPEISE HAUPTGANG

HIMBEER-GAZPACHO klassisch zubereitet kalt serviert pochierte Flusskrebse Landrauchschinken Szechuan-Pfeffer	19.-	
WEISSE TOMATEN-CREME mit Basilikum verfeinert grünes Tomaten-Chutney gedämpftes Gemüse Wan-Tan	17.-	
RINDSFILET-TATAKI asiatisch mariniert kurz angebraten Papaya-Gurkensalat Quinoa Nam Jim-Dressing	24.-	
ZÜRISSEE EGLI «ESCABECHE» hausgebeizt abgeflämmt grüner Shiso-Sud Granny Smith Apfel- & Cornichons salziger Joghurt	22.-	
FLUSSKREBS-COCKTAIL fangfrische Flusskrebse knackiger Baby-Lattich Thaimango grüner Spargel French-Dressing	20.-	
BURRATA DI ANDRIA bunter Tomatensalat Basilikumpesto dunkle Balsamicoperlen Pinienkerne Rucola	19.-	
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT geröstete Kerne knusprige Brotwürfel	14.-	22.-
SALAT-FRANÇOIS knackige Saisonsalate lauwarmer Pouletbruststreifen gebratene Specktranchen Tomaten Ei	17.-	25.-

WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EINE HAUSGEMACHTE SAUCE AUS:
rassiges Toskana-Dressing | sämiges French-Kräuter dressing | rezentes Feigensenf-Dressing | pikantes Nam Jim-Dressing
Aceto di Modena und Olio d'oliva extra vergine

FLEISCHLOSE KÖSTLICHKEITEN

VORSPEISE HAUPTGANG

RAVIOLI-ROYAL Trüffel-Ravioli hausgemachte Spezialität sämige Champagner-Rahmsauce Rucola	20.-	36.-
GNOCCHI-PRIMAVERA hausgemachte Kartoffel-Gnocchi an braunem Salbei-Nussbutter grüner Spargel Mangold Parmesan	16.-	27.-
LAUCH-CHINOISE behutsam geschmort Röstzwiebeltee sautierte Morcheln Senfsaat geröstete Haselnüsse		29.-

EDLE UND ZARTE FLEISCHSTÜCKE

HAUPTGANG

ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» (200 gr) Cassino-Beef gebraten "Café de Paris"- Sauce überbacken junger Blattspinat Pommes-Frites	51.-
OXTAIL-TRÜFFEL-RAGOUT zart geschmort Portweinsauce Eschalotten Belugalinsen sautierte Morcheln Kartoffel-Trüfflespuma	45.-
EDELSCHWEIN-NIERSTÜCK gebraten Parmesan-Lavendelkruste Carbonarasauce Erbsenpüree & Butternüsse römische Griessnocken	38.-
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS sautierte Kalbshuftstreifen sämige Champignon-Rahmsauce knusprige Rösti	39.-
KALBSLEBER kurz in Butter gebratene Kalbsleberstreifen Schalotten Salbei- & Gartenkräuter knusprige Rösti	37.-

FLAMBIER-GENUSS (ab 2 Personen und in einem Gang serviert) p. P.60.-*
(Bei Gruppen grösser als 8 Personen ist ein Flambieren am Tisch leider nicht möglich).

CHATEAUBRIAND | Cassino-Rindsfilet | am Stück nach Ihrem Wunsch grilliert | an Ihrem Tisch flambiert
hausgemachte Miso-Hollandaise und Portweinreduktion | saisonaler Gemüsegarten | getrüffeltes Macaire-Kartoffeln

FRISCH AUS DEM WASSER

HAUPTGANG

ZÜRISSEE EGLIFILETS (Fischerei Hulliger) im Champagner-Teig goldbraun frittiert Tartar-Sauce Kräuter-Salzkartoffeln Zitronenhälfte	42.-
KABELJAU-ROYAL mit Honig mariniertes Filet kurz gebraten blonde Miso-Sauce Topinamburcreme Buchenpilze Shisokresse	44.-
ISLÄNDISCHER SAIBLING confiert abgeflämmt Kaviar Beurre-Blanc sautierte Galia-Melone Rauchfisch-Brandade Liebstöckel	40.-

WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?
Pommes-Frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Bratkartoffeln | Kartoffelkroketten | römische Griessnocken
Kartoffelstock | Tagliatelle | Trockenreis | Kartoffel-Gnocchi oder Saisongemüse
zweite Beilage nach Wahl: + 5.-

SÜSSE SÜNDEN ZUM VERNASCHEN

WEISSES KAFFEE-MOUSSE <small>(Hausspezialität!)</small>	16.-
aus edler Felchlin-Schokolade Arabica-Kaffee safranisierte Zwergorangen Pistazien	
JAPANISCHES MATCHA-MOCHI	12.-
süsse Bohnencreme Passionsfrucht gelierte Kokosnuss rote Shisokresse	
BIO-RHABARBER	16.-
süss pochiert Mascarponeschaum Sauerampfer-Pesto dunkles Schokoladensorbet Roggen	
SCHOKOLADEN-BROWNIE	17.-
lauwarm und saftig serviert Walnüsse Karamellsauce Sauerrahmglace Schlagrahm	
ZITRONEN-PARFAIT	16.-
aus der Amalfi Zitrone Walderdbeeren-Cremeux Holunderblüte blonde Schokolade rosa Pfeffer	

KÄSE-PLÄTTLI <small>(soogr)</small>	19.-
Tremola-Alta Valle Leventina <small>(Halbhartkäse)</small> Jersey Blue-Willi Schmid <small>(Blauschimmelkäse)</small> Vacherin-Fribourgeoise <small>(Halbhartkäse)</small> Bio Bündner-Bergkäse <small>(Halbhartkäse)</small> Trauben Nüsse Trauben Chutney Honig Feigen-Brot	

COUPES IN PERFEKTION

KLEINER COUPE GROSSER COUPE

BROWNIES	13.-	17.-
Schokoladenglace Vanilleglace Schokoladensauce Brownies Rahm		
AMANDA	12.-	16.-
Haselnussglace Schokoladenglace Vanilleglace Mandeln Rahm		
HAVANNA	13.-	17.-
Rumglace Esspressoglace Havanna-Rum Bananenstücke Rahm		
HOT-BERRY	13.-	17.-
Vanilleglace Erdbeerglace heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DANEMARK	12.-	16.-
Vanilleglace heisse Schokoladensauce Rahm		
ICE-CAFÉ	13.-	17.-
Esspressoglace gekühlter Arabica-Kaffee Kaffeebohnen Rahm		
CASSIS-VIEILLE PRUNE	15.-	19.-
Fruchtiges Cassissorbet dazu ein Schuss Vieille Prune		
LIMONE-WODKA	15.-	19.-
Erfrischendes Limonensorbet dazu ein Gutsch Absolut-Wodka		

UNSERE GLACE-SORTEN:		
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Espresso, Haselnuss, Havanna-Rum, Limone- oder Cassis-Sorbet	1 Kugel mit Rahm	5.- +2.-
MIT SCHUSS: Vieille Prune, Kirsch, Williams, Wodka, Cointreau, Havanna-Rum	2cl	+5.-