

Mittags Hits

vom 13. April bis 17. April 2026

Die Qual der Wahl

(im Menu dabei)

Wählen Sie zwischen einer **Blumenkohl-Crèmesuppe** mit knusprigen Brotwürfeli und Petersilie oder einem knackigen **Cole-Slaw-Salat** mit gerösteten Baumnüssen

Urchig

24.-

Pasta alla Salsiccia | al dente gekochte Pasta
rassiges Salsiccia-Sugo | Peperoncini
knuspriger Rucola | geriebener Parmesan

Chefs Favorit

38.-

Rindshuft-Steak | rosa gebraten | Waldpilzkruste
kräftige Portweinsauce | Rahmblattspinat
Kohlrabi-Püree | Ofen-Kartoffelgratin

Petri-Heil

29.-

Lachs-Steak | kross auf der Haut gebraten
Kräuter-Fischrahmsauce | sautierter junger Broccoli
sämiges Safranrisotto

Fleischlos

22.-

Gefüllte Aubergine | orientalische Couscousfüllung
im Ofen gebacken | luftiger Safranschaum
Granatapfelkerne | Mandel-Joghurt | Wildkräuter

Tatar Highlight

40.-

Tatar Pariser Art | Rind

Armagnac | überbacken mit Café de Paris-Butter
Züri Pommes frites

Dessert

8.-

Baumnuss-Parfait | sämige Mascarponecrème
grünes Apfelgelée | frische Beeren | Minze

VORSPIEL DER SINNE MIT RAFFINIERTEN GAUMENFREUDEN

Vorspeise Hauptgang

BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT 

geröstete Kerne | knusprige Brotwürfel

14.- 23.-

WEISSE SPARGELCRÈME

mit Bourbon-Vanille | gebeiztes Wildlachs-Tatar | weisses Spargelragout | Frühlingszwiebeln

17.-

TUNA-TATAKI

vom Holzkohलगrill | ganz kurz gebraten | Huus-Kimchi | exotische Fruchtsauce | Mango-Chili-Gel

22.-

BURRATA 

weisser Spargelsalat | eingelegte Erdbeeren | Frühlingsmorcheln | Bärlauch-Pesto | Wildkräuter

24.-

KALBSZUNGEN-CARPACCIO

fein aufgeschnitten | Pommery-Senfsauce | Radieschen | Kapern | Meerrettich | Kapuziner-Kresse

19.-

SALAT «FRANÇOIS»

knackige und bunte Saisonsalate | lauwarme Pouletbrusttranchen | gebratener Speck | Tomaten | Ei

27.-

Wählen Sie zu Ihrem Salat eines unserer hausgemachten Dressings: Toskana-Dressing | cremiges Kräuter-French-Dressing
Trüffel-Sesam-Dressing | Aceto di Modena & Olio d'oliva extra vergine

VEGETARISCHE MOMENTE

Vorspeise Hauptgang

WEISSER SPARGEL 

Hollandaise | mit Ricotta und Bohnenkraut gefüllte Morcheln | Senfkaviar | Bärlauchöl | Bratkartoffeln

29.- 38.-

RAVIOLI ROYAL 

Trüffel-Ravioli hausgemacht | Champagner-Rahmsauce | Rucola | gehobelter schwarzer Trüffel

20.- 36.-

PASTA AL PESTO 

Taglierini | hausgemachtes Pesto | gedörnte Datteltomaten | gebräunte Pinienkerne | Burrata

17.- 28.-

FRISCH GEFISCHT & LIEBEVOLL ZUBEREITET

½ Portion Hauptgang

TAGLIERINI VONGOLE

al dente | Venusmuscheln | sizilianisches Olivenöl | Datterini-Tomaten | Peperoncini | Petersilie

26.- 36.-

EGLIFILETS

im Champagner-Teig gewendet | goldbraun frittiert | Tartar-Sauce | Kräuter-Kartoffeln | Zitrone

34.- 44.-

RED-SNAPPER-FILET

kross gebraten | mediterranes Grillgemüse | Bärlauch-Gremolata | Wildkräuter-Bouquet | Lyoner-Kartoffeln

39.-

Wünschen Sie eine andere Beilage? Züri-Pommes frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Hasselback-Kartoffeln

Polenta-Taler | Taglierini | Saisongemüse | Trockenreis

(zweite Beilage: + 7.-)

FLEISCHMOMENTE FÜR JEDEN GENIESSER

½ Portion Hauptgang

SCALOPPINE AL TARTUFO Kalbshuft-Schnitzel rosa gebraten Trüffel-Hollandaise grillierter weisser Spargel Bärlauch-Taglierini		47.-
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS sautierte Kalbshuftstreifen Champignons-Weissweinsauce knusprige Rösti	35.-	44.-
KALBSLEBERLI Kalbsleberstreifen, kurz in Butter gebraten Schalotten Salbei & Gartenkräuter knusprige Rösti	30.-	38.-
ENTENBRUST rosa gebraten Vadouvan-Orangen-Jus glasierte Karottenperlen grillierter Pak Choi Polentataler		37.-
BBQ-RINDS-FLANK-STEAK sous-vide gegart vom Holzkohlegrill Whisky Sauce Frühlingsgemüse Hasselback-Kartoffeln		42.-
ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» (200g) australisches Angus-Beef mit Café de Paris-Sauce überbacken Pimientos Züri-Pommes frites		55.-
CHATEAUBRIAND * (ab 2 Personen in zwei Gängen. Das Flambieren am Tisch ist bei Gruppen bis max. 8 Personen möglich) australisches Angus-Rindsfilet am Stück auf den Punkt gegart vor Ihren Augen flambiert hausgemachte Trüffel-Hollandaise saisonales Gartengemüse Pommes Dauphine		p.P. 69.-

Degustations Menu

Burrata

weisser Spargelsalat | eingelegte Erdbeeren
Frühlingsmorcheln | Bärlauch-Pesto | Wildkräuter

Wohlmüt / Sauvignon Blanc
Herkunft: Südsteiermark (Österreich)

Tatar Asiatika

Thunfisch | fruchtig-scharfe Sauce
Avocado | Mango-Chili-Gel
Sesam | Frühlingszwiebeln

Nobler Rosé / Pinot Noir
Herkunft: Zürich (Schweiz)

Weidelamm-Rack

auf Holzkohlegrill rosa grilliert | Kräuterkruste
rassige Portweinreduktion | Erbsen-Minzpüree
grillierter weisser Spargel | gebratene Polentataler

Meisterwerk / Cabernet Franc, Merlot, Zweigelt
Herkunft: Burgenland (Österreich)

Mille-feuille

luftiger Blätterteig | englische Crème | Brombeer-Crèmeux
Rhabarber | Puderzucker | Pistazienmoos
Kokos-Vanille-Glacé

Niepoort 10 years old twany
Herkunft: Porto (Portugal)

3-Gang CHF 70.- pro Person
4-Gang CHF 80.- pro Person

+ Weinbegleitung 3-Gang CHF 38.-
+ Weinbegleitung 4-Gang CHF 45.-

Tatar-Variationen

DIE TATAR-SYMPHONIE

(6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert)

Lassen Sie sich in die Welt der Tatar-Spezialitäten entführen. Sie werden begeistert sein!

CLASSICO | TOSKANA | HIGHLAND | PÉRIGORD | NORWAY | PURPUR

45.-



TATAR «SELBST GEMACHT & SELBST GENOSSEN»	48.-
Rindsfilet 8 ausgewählte Zutaten für Ihr individuell komponiertes Tatar veredelt mit Frühling-Morcheln	
TATAR CLASSICO	25.- 36.-
Rind klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern Zwiebeln Eigelbcrème	
TATAR TOSKANA	27.- 37.-
Rind Grappa klassisch zubereitet geschmorte Paprikawürfel Rucola Pecorino-Espuma Zitronenstaub	
TATAR PARISER-ART	40.-
Rind mit Armagnac parfümiert überbacken mit Café de Paris-Butter Züri-Pommes frites	
TATAR DÄNISCHE ART	38.-
Rind ganz kurz in Butter gebraten auf Buttertoast serviert geriebener Meerrettich Pickles	
TATAR HIGHLAND	48.-
Wasserbüffel mit Scotch verfeinert Kartoffelpuffer Birnen-Gel Senfkaviar im Apfelholzrauch serviert	
TATAR PÉRIGORD	44.-
Kalb mediterran mariniert Trüffelpaste Cole-Slaw-Beet Senf-Glacé Kräutererde Trüffelhobel	
TATAR NORWAY	37.-
Lachs gebeizt Pommery-Senfsauce Avocado Meerforellenrogen Wildkräuter Pumpernickel	
TATAR ASIATIKA	24.- 39.-
Thunfisch fruchtig-scharfe Sauce Avocado Mango-Chili-Gel Sesam Jungzwiebeln	
TATAR PURPUR 	22.- 28.-
Holzkohlen-Aubergine orientalische Noten Hummus Petersilien & Minze Schalotten Kichererbsen	

ALPINE KÄSEVIELFALT

KÄSE AUS DER HEIMAT ^(100 g)	4 Sorten	19.-
<p>Alle vier Käsesorten stammen aus Schweizer Kuhmilch und begeistern jeden Käseliebhaber: Brie de Luxe, Zürcher Oberländer-Halbhartkäse, milder Greyerzer und Tremola-Gottardo. Auf Wunsch servieren wir auch den Geissli-Ziegenfrischkäse. Dazu reichen wir Tessiner Feigensenf, Huus-Früchtebrot, Baumnüsse und Trauben.</p>		

SÜSSE VERSUCHUNGEN - KLASSISCH, LEICHT VERSPIELT

WEISSES KAFFEE-MOUSSE ^(Hausspezialität!)		17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade mit Arabica-Kaffee parfümiert safranisierte Zwergorangen Pistazien-Glacé		
KAISERSCHMARRN		18.-
locker gezupfter Eierkuchen in Butter ausgebacken mit Rum geflämmt Zwetschgenröster Schlagrahm		
ERDBEER-TARTE		15.-
knuspriger Mürbeteig luftige Vanille-Erdbeer-Curd Erdbeeren weisse Schokoladen-Ganache Sauerampfer		
CREME BRÛLÉE		14.-
mit Grand Marnier verfeinert karamellisierter Rohrzucker Haselnuss-Glacé Cheesecake-Crème Wabe		
MILLE-FEUILLE		15.-
luftiger Blätterteig englische Crème Brombeer-Crèmeux Rhabarber Puderzucker Pistazienmoos Kokos-Vanille-Glacé		
MARINIERTE ERDBEEREN		14.-
nach Ihrem Wunsch serviert mit flüssigem oder geschlagenem Rahm, Vanille-Glacé oder dreierlei Zucker nach Lust und Laune		

EISZEIT-LIEBLINGE ZUM SCHLEMMEN

	kleiner Coupe	grosser Coupe
ROMANOFF	13.-	18.-
gartenfrische Erdbeeren Vanille-Glacé Erdbeer-Glacé Fruchtsauce Rahm		
BROWNIES	13.-	18.-
Schokoladen-Glacé Vanille-Glacé Schokoladensauce Brownies Rahm		
HOT-BERRY	13.-	18.-
Vanille-Glacé Erdbeer-Glacé heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DÄNEMARK	12.-	17.-
Vanille-Glacé heisse, dunkle Schweizer-Schokoladensauce Rahm		
ICE-CAFÉ	12.-	17.-
Espresso-Glacé gekühlter Arabica-Kaffee Rahm		
CASSIS-VIEILLE PRUNE	15.-	20.-
fruchtiges Cassis-Sorbet ein Schuss Vieille Prune		
LIMONEN-VODKA	15.-	20.-
erfrischendes Limonen-Sorbet ein Gutsch Absolut Vodka		

UNSERE GLACÉ-SORTEN:		
Vanille Schokolade Erdbeere Kirschen-Marzipan Pistazien Espresso Haselnuss Rum	1 Kugel	5.-
Limonen- oder Cassis-Sorbet		
mit Rahm		+ 2.-
mit Vieille Prune Kirsch Williams Vodka Cointreau Havana-Rum	2 cl	+ 5.-