

# TAKE-AWAY KARTE

HUUS KLASSIKER (MO BIS FR+SO 11.30 BIS 21.30 UHR, SA 17.00 BIS 21.30 UHR)

---

## ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

sautierte Kalbshuftstreifen | sämige Champignon-Rahmsauce | knusprige Rösti

33.-

## KALBSLEBER

geschmetzelte Kalbsleber | kurz in Butter gebraten | Schalotten | Salbei & Gartenkräuter | knusprige Rösti

29.-

## EGLIFILETS

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

33.-

## SALAT «FRANÇOIS»

bunte Saisonsalate | lauwarmer Pouletbrusttranchen | gebratene Specktranchen | Tomaten | Ei

20.-

## RAVIOLI ROYAL

hausgemachte Teigwaren-Spezialität | Trüffel-Ravioli | Champagner-Rahmsauce | Rucola

27.-

## AVOCADO RISOTTO

Acquerello-Reis | mit Weisswein zubereitet | hausgetrocknete Datterini Tomaten | cremige Burrata

23.-

MIT LIEBE GEHACKT, MILD, MEDIUM ODER SCHARF SERVIERT

---

## TATAR CLASSICO

Rind | klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert | Kapern | Zwiebeln | Eigelb-Crème

27.-

## TATAR TOSKANA

Rind | Grappa | klassisch zubereitet | geschmorte Paprikawürfel | Rucola | Pecorino-Espuma

28.-

## TATAR ASIATIKA

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

30.-

## TATAR NORWAY

Lachs gebeizt | Pommery-Senfsauce | Avocado | Meerforellenrogen | Wildkräuter

28.-

## TATAR PURPUR

Holzkohlen-Aubergine | Muhammara-Marinade | Kichererbsen-Duett | Minze

21.-

AN DER RECEPTION ABHOLEN

TAKE-AWAY NUMMER 044 360 56 56