

MITTAGS-MENUS

Montag, 21. November 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
Artischockencreme mit knusprigen Kartoffelwürfeln
oder **Kopfsalatherzen** mit Parmesandressing &
Croûtons



ASIATISCHE GLASNUDELN

lauwarm serviert | Tamarinden-Ingwersauce
Wokgemüse | Rührei | gesalzene Erdnüsse | Koriander

21.-



REH-GESCHNETZELTES

kurz gebraten | sämige Steinpilz-Rahmsauce
glasierter Rosenkohl | Huus-Spätzli | Preiselbeeren

26.-



ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200 gr)

argentinisches Angus Beef | gebraten
mit "Café de Paris"-Sauce überbacken
junger Blattspinat | Pommes-Frites

51.-



ZANDERFILET

in Olivenöl gebraten | Calamaretti | im Soljankasud
junger Blattspinat | Borettana-Zwiebeln
Blutwurst-Selleriecreme

40.-



TATAR-VEGAN

Aubergine | Zucchetti | Tomaten | Okra
frittierte Kichererbsen-Bällchen | Basilikumsprossen

30.-



MITTAGS-MENUS

Dienstag, 22. November 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
Artischockencreme mit knusprigen Kartoffelwürfeln
oder **Kopfsalatherzen** mit Parmesandressing &
Croûtons



ASIATISCHE GLASNUDELN

Tamarinden-Ingwersauce | Wokgemüse | Rührei
gesalzene Erdnüsse | Koriander

21.-



REH-GESCHNETZELTES

kurz gebraten | sämige Steinpilz-Rahmsauce
glasierter Rosenkohl | Huus-Spätzli | Preiselbeeren

26.-



OSSO-BUCCO

zarte Kalbshaxe | im Weisswein geschmort
Chimichurri-Sauce | Wurzelgemüse | Huus-Tagliatelle

42.-



ZÜRISSEE-EGLIFILET (FISCHEREI HULLIGER)

im Champagnerteig | goldbraun frittiert | Tatarsauce
Kräuter-Salzkartoffeln | Zitronenhälfte

42.-



TATAR-NORDICA

Rauchlachs | Sauercreme | Zitrone
Petersilie | Chili | Grünapfel | Portulak | Lachsrogen
Kapern

36.-



MITTAGS-MENUS

Mittwoch, 23. November 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine leichte **Kohlrabi-Apfelcremesuppe** mit Wasabi oder ein kleiner **Auberginensalat** mit Joghurt und Minze



WIRSING-PRALINE

mit Couscous- & Fetakäse gefüllt | Randenkompott
Topinamburcreme | geschmorte Okraschote

21.-



BŒUF-BOURGUIGNON

zarter Rindsbraten | an klassischer Burgundersauce
gebutterter Romanesco | Speck & Silberzwiebeln
Tagliatelle

26.-



BARBARIE-ENTE

rosa gebratene Brust und Enten-Gyoza
Hoisinjus | Schwarzwurzeln | Quitte | Shiitake-Pilze
Kastanienpuree

40.-



ROTBARSCH

Filet auf der Haut gebraten | Sauce-Barigoule
italienischer Lardo | Artischocken | Zucchini
Kartoffel

38.-



TATAR-TENNESSEE

Büffel | Jack Daniel's Old Nr. 7
im Buchenholzrauch serviert
frittierte Zwiebelringe

46.-



MITTAGS-MENUS

Donnerstag, 24. November 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine leichte **Kohlrabi-Apfelcremesuppe** mit Wasabi oder ein kleiner **Auberginensalat** mit Joghurt und Minze



WIRSING-PRALINE

mit Couscous- & Fetakäse gefüllt | Randenkompott
Topinamburcreme | geschmorte Okraschote

21.-



BŒUF-BOURGUIGNON

zarter Rindsbraten | an klassischer Burgundersauce
gebutterter Romanesco | Speck & Silberzwiebeln
Tagliatelle

26.-



WEIDELAMM-RÜCKEN

rosa gebraten | orientalischer Jus | nussiger Blumenkohl
Süßkartoffel-Hummus | Dattel-Zitronencreme

44.-



ZANDERFILET

in Olivenöl gebraten | Calamaretti | im Soljankasud
junger Blattspinat | Borettana-Zwiebeln
Blutwurst-Selleriecreme

40.-



TATAR-ROMA

Kalb | cremige Ceasar-Sauce (mit Kapern und
Sardellen) | geraffeltes und gebeiztes Eigelb
Wildkräuter

38.-



MITTAGS-MENUS

Freitag, 25. November 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine cremige **Kartoffel-Wirzsuppe** mit Croûtons oder ein kleiner **Nüsslisalat** mit gehacktem Ei an Kürbis-Dressing



KARTOFFEL GNOCCHI

hausgemacht | an braunem Salbei-Nussbutter
grüner Spargel | jungem Blattspinat | Belper Knolle

21.-



SEETEUFELFILET

mit Bauernspeck umwickelt | gebraten | Salbeischaum
tomatisiertes Schmorgemüse | Mandelkartoffeln

26.-



ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

Kalbshuftstreifen | kurz gebraten
Weisswein-Champignonssauce | goldbraune Rösti

39.-



BARBARIE-ENTE

rosa gebratene Brust und Enten-Gyoza
Hoisinjus | Schwarzwurzeln | Quitte | Shiitake-Pilze
Kastanienpuree

40.-



TATAR-PARISER ART

Rind | mit Armagnac verfeinert
überbacken mit Café de Paris-Butter | Pommes-Frites

38.-

