



unsere Menüauswahl

Raffiniert, delikater &  
einzigartig



## Unsere Haus-Empfehlungen

### Züri Pur...

#### Ziegenkäse «Nougat»

verfeinert mit Pistazien & Mandeln | Preiselbeeren | Friséesalat | Zitrus-Soja-Vinaigrette

\*\*\*\*\*

#### Weisswein-Schaum \*

aus Zürcher Riesling-Sylvaner | buntes Trauben-Chutney  
gebräunte Pinienkerne | Gemüse-Teigwaren

\*\*\*\*\*

#### Züri Gschnätzlet's

zarte Kalbshuftstreifen | kurz gebraten | sämige Weisswein-Champignonsauce  
glasierter Broccoli-Bündel | Butternudeln

\*\*\*\*\*

#### Weisses Kaffeemousse

Hausspezialität | aus edler Felchlin-Schokolade | safranisierte Zwergorangen | Haselnussglace | Schlagrahm

3 Gänge 74.-

4 Gänge 85.-\*

### Raffiniert

#### Swiss Alpine Lachs «Lostallo»

hausgebeizt | indisch mariniert | knackiger Randenslaw | orientalische parfümierte Mandarine  
Curry-Crumble | Kokosnuss-Creme

\*\*\*\*\*

#### Karotten «Velouté» \*

Kamille | Passionsfrucht | gestockte Käsecreme | Ruchbrot-Croûtons

\*\*\*\*\*

#### Kalbs-Duett

gebratenes Filet | geschmortes Müsli | sämige, helle Portweinsauce  
cremigere Erbsenmousse | saisonales Gemüsebouquet | Tessiner Polenta-Schnitte

\*\*\*\*\*

#### Tarte au Citron

sämige Zitronen-Buttercreme | Mürbeteigboden | luftige Baiser Haube | Litchy-Kompott

3 Gänge 79.-

4 Gänge 90.-\*

### Fine Dine

#### Entenleber-Terrine

mit Portwein verfeinert | Sauternes-Gelée | würziges Feigen-Chutney  
Frisée-Blätter | Toast

\*\*\*\*\*

#### Steinpilz-Essenz

mit Remy Martin parfümiert | Gemüsestreifen | Buchenpilze | Ricotta-Ravioli

\*\*\*\*\*

#### Tomaten-Sorbet

aus Datterini-Tomaten | Kumquats | Basilikum

\*\*\*\*\*

#### “Skrei” Kabeljaufilet

mit Honig mariniert | gebraten | Miso Beurre-Blanc | Petersilienwurzelpüree | Blattspinat

\*\*\*\*\*

#### Rinds Filet

argentinisches Angus Beef | rosa gebraten | rote Banyuls-Kruste | klassische Bordelaiser-Sauce  
malzige Ur-Karotte | Rosenkohlblätter | Butternuss-Kürbis-Mille-feuille

\*\*\*\*\*

#### Schokoladen-Törtchen

mit Arabica-Kaffeemousse gefüllt | Blaubeeren-Trüffelkompott | Milkschokolade  
karamellisierte Mandeln

6 Gänge 130.-





## Menu-Vorschläge

### Menu 1

**Winzer Salat** | Blattsalate | Radieschen  
gebratene Speckwürfel | Trauben-Vinaigrette  
\*\*\*\*\*

**Pilzcreme** | Wildkräuter | Belper Knolle  
\*\*\*\*\*

**Rinds-Schulterspitz** | geschmort  
Barolojus | glasiertes Wurzelgemüse | Kartoffelstock  
\*\*\*\*\*

**Tonka-Panna Cotta** | Rhabarberragout  
süßes Rucola Pesto | Mandeln

3 Gänge 62.- / 4 Gänge 77.-

### Menu 2

**Pastinaken-Birnencreme** | mit Portwein verfeinert  
Aubergine | Balsamico  
\*\*\*\*\*

**Lachs-& Pulpo** | gebraten  
Erbsenschaum | Sepia-Risotto  
\*\*\*\*\*

**Flank-Steak** | rosa grilliert  
Balsamico-Schalotten | Seitlinge  
Whiskeysauce | Gemüsegrätchen | Süsskartoffelpüree  
\*\*\*\*\*

**Aprikosen-Clafoutis** | Cassissorbet  
Vanillesauce | Mandelsplitter

3 Gänge 85.- / 4 Gänge 101.-

### Menu 3

**Wachtelbrust** | kross gebraten  
Baumnuss-Estragonpesto | Apfel-Selleriesalat  
\*\*\*\*\*

**Curry-Kokoscreme** | Batida de Coco  
Ananas | Mango | Lemonpesto | Kammuschel  
\*\*\*\*\*

**Kalbs-Schulterfilet** | rosa gegart | Morchel-Rahmsauce  
glasierte Kohlrabi | luftiger Kartoffelstock  
\*\*\*\*\*

**Haselnuss-Küchlein** | weisse Schokoladencreme  
Blaubeeren

3 Gänge 71.- / 4 Gänge 86.-

### Menu 4

**Raumlachs-Tatar** | Holzkohle-Apfelsenf  
Meerrettich-Creme | knuspriger Rucola  
\*\*\*\*\*

**Weisse Tomatencreme** | Basilikum | Trüffel-Ravioli  
\*\*\*\*\*

**Kalbs-Müsli** | im Ofen glasiert  
Marsala-Rahmsauce | Romanesco  
Kartoffel-Oreganogratin  
\*\*\*\*\*

**Cheese-Cake** | Calvados-Äpfel | Schokoladen-Crumbles  
Sauerrahmglace

3 Gänge 68.- / 4 Gänge 83.-

### Menu 5

**Riesengarnele** | gebraten | Frisée Salat  
Guacamole | Mango-Chilichutney  
\*\*\*\*\*

**Gerstensuppe** | Grappa | Gemüsewürfel  
Bündnerfleisch-Streifen  
\*\*\*\*\*

**Kalbs-Steak** | gebraten | Pistazienkruste  
Portweinjus | Artischocken-Olivenragout  
Kartoffel Mille-Feuille  
\*\*\*\*\*

**Spekulatius-Törtchen** | Gewürzorange  
karamellierte Haselnüsse | Lavendel-Honigglace

3 Gänge 77.- / 4 Gänge 92.-

### Menu 6

**Roastbeef-Carpaccio** | Trüffelcreme  
confierte Datteltomaten | Rucola | Kapern  
\*\*\*\*\*

**Blumenkohlcreme** | Ras el-Hanout | knusprige Falafel  
\*\*\*\*\*

**Lamm-Nierstück** | schwarze Olivenkruste  
Amaronejus | Babaganush | Bimi Brokkoli  
Süsskartoffel  
\*\*\*\*\*

**Limonen-Panna Cotta** | Kokos-Creme  
Papaya | Minzpesto

3 Gänge 71.- / 4 Gänge 86.-



### Menu 7

**Gelbflossen-Tuna** | im Sesammantel | gebraten  
 marinierter Rettich | Wakame-Salat | Buchenpilze  
 \* \* \* \* \*

**Kartoffelcreme** | Lauchstreifen  
 Croûtons | Oregano  
 \* \* \* \* \*

**Kalbs-Schulterfilet** | mit Salbei mariniert | gebraten  
 Feigenjus | Ratatouille | Kartoffel-Kroketten  
 \* \* \* \* \*

**Passionsfrucht Panna-Cotta Schnitte** | Pistaziencreme  
 Luftschokolade

3 Gänge 65.- / 4 Gänge 79.-

### Menu 10

**Kalbs-Tataki** | kurz gebraten | Wasabi  
 Apfel-Gurkenrelish | Tomaten Salsa  
 \* \* \* \* \*

**Jakobsmuscheln** | Pastinake | grüner Spargel  
 Kardamom-Schaum  
 \* \* \* \* \*

**Perlhuhnbrust** | gebraten | Brombeerjus  
 Lauch-Kürbisragout | Pommes Bernie  
 \* \* \* \* \*

**Schokoladen-Mousse** | aus Edelbitter-Schokolade  
 grüner Apfel | Haselnuss-Crumble

3 Gänge 64.- / 4 Gänge 85.-

### Menu 8

**Kartoffel-Mousse** | auf Pumpernickel | kandierte Oliven  
 Pata Negra-Schinken | Tomaten-Relish  
 \* \* \* \* \*

**Parmesanschaum** | Wurzelgemüse | Trüffel-Ravioli  
 \* \* \* \* \*

**Kalbs-Duett** | grilliertes Nierstück & geschmortes Müsli  
 Armagnacjus | Blattspinat | Safrantagliatelle  
 \* \* \* \* \*

**Schwarzwälder-Kirsch** | Mascarpone mousse  
 Schokoladenbisquit | Sauerkirschragout

3 Gänge 69.- / 4 Gänge 85.-

### Menu 11

**Schwertfisch-Carpaccio**  
 Gewürzorange-Fenchelsalat | schwarzer Knoblauch  
 \* \* \* \* \*

**Rieslingsuppe** | Trauben | Rucola  
 \* \* \* \* \*

**Kalbs-Involtini** | mit Frischkäse- & Tomatenfüllung  
 grilliert | Barolojus | Romanesco | Safranrisotto  
 \* \* \* \* \*

**Gebrannte Pistaziencreme** | Portwein-Ananassalat  
 Schokoladen-Splitter

3 Gänge 65.- / 4 Gänge 81.-

### Menu 9

**Ceviche** | vom schottischem Lachs  
 Grünapfel- & Ingwersalat | Wasabi-Kokossud  
 \* \* \* \* \*

**Onsen Ei** | Trüffel-Kartoffelcreme  
 Blattspinat  
 \* \* \* \* \*

**Kalbsbraten** | geschmort | Feigenjus | Pak Choi  
 Carciofini | Kokos-Basmatireis  
 \* \* \* \* \*

**Quark-Küchlein** | lauwarm serviert  
 Aprikosen | Vanille-Baileys-Sauce | Vanilleglace

3 Gänge 76.- / 4 Gänge 91.-

### Menu 12

**Blattsalate** | Rüebl & Rettich | gehackte Eier  
 Pinienkerne | Balsamico-Vinaigrette  
 \* \* \* \* \*

**Oxtail-Clair** | mit weißem Portwein parfümiert  
 Gemüsestreifen | Markklösschen | Morchl-Saccotti  
 \* \* \* \* \*

**Angus Huft-Steak** | grilliert | Sauce-Béarnaise  
 Blattspinat | Kartoffel-Kroketten  
 \* \* \* \* \*

**Tarte-Tatin** | lauwarm serviert | Vanilleglace  
 Schlagrahm | Mandelsplitter

3 Gänge 67.- / 4 Gänge 82.-



## Für Anlässe mit geringem Zeitbudget

### Menu 13

**Gemischte Blattsalate** | gehackte Eier | Croûtons  
geröstete Kerne | Toskana-Dressing

\*\*\*\*\*

**Kalbs-Geschnetzeltes** | gebraten  
Rosmarin-Barolojus | Zucchini-, Oliven- & Tomatenragout  
Lyoner-Kartoffeln

\*\*\*\*\*

**Weisses Kaffeemousse** | Whiskey Kumquats  
Orangensauce | Pinienkerne

3 Gänge 60.-

### Menu 14

**Blattsalate** | Parmesan | gehackte Eier  
French-Dressing

\*\*\*\*\*

**Ossobucco** | zart geschmort | dunkler Germolata-Jus  
Marktgemüse | cremige Polenta

\*\*\*\*\*

**Topfenknödel** | gefüllt mit Aprikosen  
Kokos-Crumble | Vanillesauce

3 Gänge 56.-

### Menu 15

**Rinds-Carpaccio** | Rucola | Olivenöl  
Fleur de Sel | Parmesanhobel

\*\*\*\*\*

**Schweins Filet** | mit Lardo umwickelt  
helle Balsamicosauce | Blattspinat  
frittierte Kartoffel-Kroketten

\*\*\*\*\*

**Griess-Flammerie** | mit Calvados verfeinert  
Ananas-Ragout | Sauerrahmglace

3 Gänge 56.-

### Menu 16

**Burrata Mozzarella** | Feigen | Sauerrahm  
Oliven-Tapenade | Basilikum-Sprossen  
Olivenöl-Vinaigrette

\*\*\*\*\*

**Kalbs-Ossobuco** | Gremolata | im Barolojus  
geschmorter Parmesan-Blattspinat | Thymian-Polenta

\*\*\*\*\*

**Schokoladenkuchen** | hausgemacht  
Haselnuss-Crumble | Grappa-Mascarponecreme

3 Gänge 57.-

### Menu 17

**Curry-Kokoscreme** | Batida de Coco | Mango |  
Ananas | Lemonpesto | Kammuschel

\*\*\*\*\*

**Lamm-Ragout** | Marsala-Dörrotomatensauce  
Zucchini-Olivenragout | Sauerrahm  
Fregola Sarda

\*\*\*\*\*

**Vanille-Parfait** | Orangenkompott  
Cassissorbet | Mandel-Krokant

3 Gänge 56.-

### Menu 18

**Ziegen-Käse** | gratiniert | Trüffelhonig  
Traubenchunten | Wildkräutersalat | Portwein-Vinaigrette

\*\*\*\*\*

**Rindshuft-Streifen** | gebraten  
grüne Pfeffer-Rahmsauce | Gemüsebouquet  
Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

**Fruchtsalat** | Zitronensorbet

3 Gänge 60.-



# Kreieren Sie Ihr eigenes Menu

## Etwas Kleines und Feines zum Start

(Vorspeise)

<b>Gemischte Blattsalate</b>   Rübli & Rettich   gehackte Eier   Croûtons   französisches Dressing 🌿	16.-
<b>Büffel Mozzarella</b>   Feigen   Sauerrahm   Olive   Basilikum-Sprossen   Zitrusöl-Vinaigrette 🌿	19.-
<b>Ziegen-Käse</b>   gratiniert   Thymianhonig   Traubenchutney   Wildkräutersalat   Trüffel-Vinaigrette 🌿	18.-
<b>Rindshuft-Carpaccio</b>   Shiitake-Pilze   Fleur de Sel   Olivenöl   Parmesan-Späne	19.-
<b>Entenleber-Tranche</b>   gebraten   Armagnacreduktion   Ananas   Petersilienwurzel   Toast   Butter	22.-
<b>Ceviche Salat</b>   Lachs   Thunfisch   Grünapfel- & Ingwersalat   Wasabi-Kokossud	21.-
<b>Schwertfisch</b>   leicht geräuchert   Gewürzorange-Fenchelduett   schwarzer Knoblauch   Shisokresse	20.-
<b>Weisse Tomatencreme</b>   mit Marsala verfeinert   Basilikum   Ricotta-Ravioli 🌿	15.-
<b>Zürcher Weissweinsuppe</b>   Trauben   hausgemachte Zitronen-Ravioli   Sprossen   Croûtons 🌿	16.-
<b>Curry-Kokos-Creme</b>   Batida de Coco   Ananas   Mango   Lemonpesto   Kammuschel	17.-
<b>Steinpilz-Schaum</b>   Waldkräuter   Armagnac   Belper Knolle   Croûtons	18.-
<b>Trüffel-Ravioli</b> <sup>(Hausspezialität)</sup>   sämige Champagner-Rahmsauce   Rucola 🌿	20.-
<b>Riesengarnele</b>   grilliert   Papayasalat   Zitrusfrüchte   Wildkräuter Salat	21.-
<b>Jakobsmuscheln</b>   gebraten   Venere Risotto   Erbsen-Chili-Pesto	25.-
<b>Saiblings Filet</b>   gebraten   Kartoffelmousseline   Shiitake-Pilze   Süsskartoffelsud	22.-
<b>Oricchetti Vongole</b>   Venusmuschel   Salziz-Wurst   Muschelnage   Gremolata   Chili	21.-

## Fleischlose Genüsse

(Hauptgang)

<b>Hausgemachte Rigatoni Al Arabiata</b>   rassige Tomatensauce   Oliven & Chili   Peccorino 🌿	32.-
<b>Kartoffel Gnocchi</b>   Waldpilze   Aprikosen   geröstete Haselnuss   Salbei-Gemüsesud   Taleggio 🌿	28.-
<b>Taglarini</b>   sämige Weisswein-Kräutersauce   grillierte Kräuterseitlinge   Onsen-Ei 🌿	30.-
<b>Brezel Knödel</b>   Waldpilz-Ragout   Zitronen-Blattspinat   Creme-Fraîche   Randenperlen 🌿	27.-
<b>Arborio Risotto</b>   cremig gekocht   Buchenpilze   grüner Spargel   Trüffelschaum   Parmesan 🌿	28.-

## Mit Geduld geangelt

(Hauptgang)

<b>Zürisee Egli-Filets</b>   Champagnerteig   frittiert   Tartarsauce   Blattspinat   Kräuter-Salzkartoffeln	42.-
<b>Wolfsbarsch-Filet</b>   Kräutermantel   gebraten   Amarone-Buttersauce   Babygemüse   Bratkartoffeln	44.-
<b>Lachs-Filet</b>   in Butter confiert   Safransauce   Blattspinat   Ofenranden   Tagliatelle	40.-
<b>Thunfisch-Steak</b>   grilliert   Ananas-, Papaya- & Koriandersalsa   Sesam Pak-Choi   Wasabipüree	45.-
<b>Rotbarsch-Filet</b>   kross gebraten   Sauce Bourride   bittersüsse Artischocke   cremiger Venerereis	39.-





## Elde und zarte Fleischstücke

(Hauptgang)

<b>Rinds-Filet</b>   am Stück im Ofen glasiert   grüner Spargel   Estragon-Hollandaise	55.-
<b>Rinds-Stroganoff</b>   Rindsfilet-Würfel   gebraten   Paprikarahmsauce   Blumenkohl mit Brösel	47.-
<b>Rinds-Schulterspitz</b>   in Rotwein geschmort   Barolosauce   Pfälzer-Karotten	36.-
<b>Rinds-Entrecôte</b>   am Stück   im Kräutermantel   rosa gebraten   Portweinsauce   Blattspinat	50.-
<b>Kalbs-Nierstück</b>   rosa gegart   Cognac-Senf-Sauce   grüne Bohnen	45.-
<b>Kalbs-Ragout</b>   geschmort   Paprika-Rahmsauce   Karotten-Kräuterduett	35.-
<b>Züri-Gschnätzlet's</b>   Kalbshuftstreifen   gebraten   Weisswein-Champignonsauce   Blumenkohl	39.-
<b>Kalbshuft-Involtini</b>   mit Frischkäse- & Tomatenfüllung   gebraten   Portweinjus   Romanesco	42.-
<b>Schweins-Halsbraten</b>   im Speck-Mantel   im Ofen glasiert   Merlotsauce   Bohnen-Duett	32.-
<b>Schweins-Steak</b>   gebraten   mit Kräuter-Kruste   Kirschen-Barolosauce   sämiges Lauchragout	35.-
<b>Schweins-Filet</b>   mit Dörr-Speckpflaumen   gebraten   Grappa-Rotweinjus   Blumenkohl	38.-
<b>Pata Negra-Kotelette</b>   grilliert   Sherry-Jus   wilder Broccoli   confierte Tomaten	45.-
<b>Lamm-Hüftli</b>   unter der Parmesankruste   rosa gebraten   Honig-Pfeffersauce   Ratatouille	40.-
<b>Lamm-Entrecôte</b>   rosa gebraten   schwarze Oliven-Kruste   Amaronesauce   Frischkäse-Cannelloni	45.-
<b>Enten-Brust</b>   gebraten   mit Entenleber belegt   Calvados-Sauce   karamellisierte Apfelschnitze	45.-
<b>Poularden-Brust</b>   mit Salbei mariniert   gebraten   Rosmarinjus   Coco-Bohnen-Ragout   geschmorte Feige	32.-

### Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage zum Hauptgang:

Pommes-Frites, Kartoffel-Kroketten, Rösti, Bratkartoffeln, Kräuter-Salzkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Tagliatelle, Weisswein-Risotto, Trockenreis oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl: + 5.-

## Süsse Träume, natürlich hausgemacht

<b>Überraschungs-Schmaus</b> <small>(Hausspezialität)</small>   5 süsse Sünden. Lassen Sie sich überraschen!	26.-
<b>Weisses Kaffeemousse</b>   Whiskey Kumquats   Orangensauce   Pinienkerne	16.-
<b>Tarte-Tatin</b>   klassisch zubereitet   lauwarm   Vanilleglace   Schlagrahm & Mandelsplitter	16.-
<b>Cheese-Cake</b>   geröstete Zwetschgen   dunkle Schokoladen Crumble   Sauerrahm-Glace	16.-
<b>Cannelê-Entremet</b>   Vanillemousse mit Karamellkern   Roter Apfel   Schlagrahm	15.-

## Für einfachere Gelegenheiten

(Imbiss, 1 Gang serviert)

<b>Ofen-Fleischkäse</b>   Kartoffelgratin   Madeira-Jus   Tartar-Sauce   kleiner gemischter Salat	28.-
<b>Olma-Schüblig</b>   Schweins- & Rindswurst   pochiert   Kartoffelsalat   kleiner gemischter Salat	27.-
<b>Kalbs-Hackbraten</b>   mit Mascarpone verfeinert   im Ofen glasiert   Waldpilz-Rahmsauce   Broccoli	33.-
<b>Kalter Teller</b>   Rohschinken   Bauern- & Trutenschinken   Chorizo   Räucherspeck   Salat   Ei   Tomate	32.-