



## TAKE-AWAY KARTE



### WOCHENHITS 15. BIS 19. SEPTEMBER 2025 (NUR MITTAGS, 11.30-14.00 UHR)

---

<b>URCHIG GUET</b> G'hackets & Hörnli   Schweizer Hörnli   mit exklusiver, hausgemachter Kalbfleisch-Bolognese   Greyerzer Reibkäse   Apfelkompott	18.-
<b>CHEF'S FAVORIT</b> Wildgeschnetzeltes   Duett von Reh- und Hirschfleisch   kurz gebraten   mit cremiger Waldpilzrahmsauce   Rosenkohl   Spätzli	27.-
<b>PETRI HEIL</b> Lachsforellenfilet   im Fischfond pochiert   in Butter geschwenkt   mit heller Proseccosauce   geschmorte Portweinbirne   Ziegenfrischkäse	22.-
<b>FLEISCHLOS</b>  Kürbis-Agnolotti   im Kräuterfond gegart   Zitronen-Mascarpone-Sauce   eingelegte Physalis   gehobelter Pecorino   Kresse	17.-

### HUUS KLASSIKER (MO BIS FR+SO 11.30 BIS 21.30 UHR, SA 17.00 BIS 22.00 UHR)

---

<b>TATAR CLASSICO</b> Rind   klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert   Kapern   rote Zwiebeln   Eigelb-Crème	26.-
<b>TATAR TOSKANA</b> Rind   mit edlem Grappa di Brunello verfeinert   Trockentomaten   Peperoni   Rucola   Parmesan	28.-
<b>ZÜRI-GSCHNÄTZLETS</b> sautierte Kalbshuftstreifen   sämige Champignon-Rahmsauce   knusprige Rösti	32.-
<b>KALBSLEBER</b> geschnetzelte Kalbsleber   kurz in Butter gebraten   Schalotten   Salbei & Gartenkräuter   knusprige Rösti	28.-
<b>EGLIFILETS</b> im Champagner-Teig gewendet   goldbraun frittiert   Tartar-Sauce   Kräuter-Kartoffeln   Zitronenstern	32.-
<b>SALAT «FRANÇOIS»</b> bunte Saisonsalate   lauwarmer Pouletbrusttranchen   gebratene Specktranchen   Tomaten   Ei	20.-
<b>RAVIOLI ROYAL</b>  hausgemachte Teigwaren-Spezialität   Trüffel-Ravioli   Champagner-Rahmsauce   Rucola	27.-
<b>STEINPILZ-RISOTTO</b>  crémiges Aquarello-Risotto   gebratene Steinpilze   Portweinschalotten   geschmorte Birne   Kerbel	24.-

AN DER RECEPTION ABHOLEN

TAKE-AWAY NUMMER 044 360 56 56