

MITTAGS-MENUS

Montag, 08. August 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein kleiner
Tomaten- & Mozzarellasalat mit Basilikum oder eine
sämige **Gurkenkaltschale** mit Minze- & Dill



FREGOLA-SARDA (SARDINISCHES NUDELGERICHT)

leicht sämig zubereitet | Dörrtomaten | Artischocken
Wildkräuter | Parmesan

21.-



POULETBRUST-SCHNITZEL

klassisch paniert | goldbraun gebraten
hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat
Preiselbeeren | Zitronenschnitz

26.-



ZÜRI-GSCHNÄTZLET'S

Kalbshuftstreifen | kurz gebraten
Weisswein-Champignonssauce | goldbraune Rösti

39.-



ZÜRISSEE-EGLIFILET (FISCHEREI HULLIGER)

im Champagnerteig | goldbraun frittiert | Tartarsauce
bunte Blatt- & Gartensalate an French-Kräuter dressing
Zitronenhälfte

42.-



TATAR-DÄNISCHE ART

(Rind) kurz in Butter gebraten
auf Butter-Toast serviert | frisch geraffelter Meerrettich

36.-




MITTAGS-MENUS

Dienstag, 09. August 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein kleiner
Tomaten-& Mozzarellasalat mit Basilikum oder eine
sämige **Gurkenkaltschale** mit Minze-& Dill



FREGOLA-SARDA (SARDINISCHES NUDELGERICHT) 
leicht sämig zubereitet | Dörrtomaten | Artischocken
Wildkräuter | Parmesan
21.-



POULETBRUST-SCHNITZEL
klassisch paniert | goldbraun gebraten
hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat
Preiselbeeren | Zitronenschnitz
26.-



ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200GR)
argentinisches Angus Beef | gebraten
mit "Café de Paris"-Sauce überbacken
junger Blattspinat | Pommes-Frites
51.-



ISLÄNDISCHER SAIBLING
confiert | abgeflämmt | Kaviar Beurre-Blanc
sautierte Galia-Melone | Rauchfisch-Brandade
Liebstöckel
40.-



TATAR-TOSKANA
(Rind) edler Grappa di Brunello
Trockentomaten | Rucola
Parmesanhobel
37.-



MITTAGS-MENUS

Mittwoch, 10. August 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein
kleiner **Wildkräutersalat** mit grillierter Wassermelone
oder eine sämige **Tomatensuppe** mit
Rahm und Basilikum



LIME-CURRY

asiatisch zubereitet | Auberginen | Zucchini | Peperoni
Sprossen | Koriander | Limetten-Currysauce
Jasminreis | gerösteten Erdnüsse

21.-



KALBS-PICCATA

im Parmesan-Eimantel | goldbraun gebraten
Schinken- & Champignons garniture | Tomaten-Coulis
Petersilien-Tagliatelle

26.-



SCHWEINSFILET-MEDAILLONS

gebraten | Parmesan-Lavendelkruste | Carbonarasauce
Erbsen- & Butterrübli | römische Griessnocken

38.-



KABELJAU-ROYAL

mit Honig mariniertes Filet | kurz gebraten
blonde Miso-Sauce | Topinamburcreme | Buchenpilze
Shisokresse

44.-



TATAR-WALLISER ART

(Rind) mit Abricotin parfümiert | Burrata-Espuma
Erbsen-Pesto | süß-saure Aprikosen

37.-



MITTAGS-MENUS

Donnerstag, 11. August 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein
kleiner **Wildkräutersalat** mit grillierter Wassermelone
oder eine sämige **Tomatensuppe** mit
Rahm und Basilikum



LIME-CURRY

asiatisch zubereitet | Auberginen | Zucchini | Peperoni
Sprossen | Koriander | Limetten-Currysauce
Jasminreis | gerösteten Erdnüsse

21.-



KALBS-PICCATA

im Parmesan-Eimantel | goldbraun gebraten
Schinken- & Champignons garniture | Tomaten-Coulis
Petersilien-Tagliatelle

26.-



OXTAIL-TRÜFFEL-RAGOUT

zart geschmort | Portweinsauce | Eschalotten
Belugalinsen | sautierte Morcheln
Kartoffel-Trüfflespuma

45.-



ZÜRISSEE-EGLIFILET (FISCHEREI HULLIGER)

im Champagnerteig | goldbraun frittiert | Tartarsauce
bunte Blatt- & Gartensalate an French-Kräuter dressing
Zitronenhälfte

42.-



TATAR ATLANTICA

(Königsmakrele) an XO Sauce | Wakame-Salat
Salzzitrone | Wassermelone | Borretsch-Kresse

44.-



MITTAGS-MENUS

Freitag, 12. August 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein
kleiner **Wildkräutersalat** mit grillierter Wassermelone
oder eine sämige **Tomatensuppe** mit
Rahm und Basilikum



GEMÜSE-AUBERGINENBOOT

gefüllt mit Sommergemüsen | mit Käse überbacken
auf Karottenpüree | Petersilien-Veloutée

21.-



RIESEN-CREVETTEN

mit Olivenöl grilliert | auf Safran-Taglierini
sämige Weissweinsauce | confierte Dill-Gurken
Wildkräuter

26.-



ZÜRI-GSCHNÄTZLET'S

Kalbshuftstreifen | kurz gebraten
Weisswein-Champignonssauce | goldbraune Rösti

39.-



SALAT FRANÇOIS

knackige Saisonsalate | lauwarme Pouletbrust-Streifen
gebratene Specktranchen | Tomaten | Ei
Feigen-Senfdressing

25.-



TATAR-ROMA

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

38.-

