

Mittags Karte

22. bis 26. April 2024



Wochen Hits

Wählen Sie zu den fünf Gerichten zwischen einer Kartoffel-Lauchcreme mit Croûtons oder einem weissen Chicorée-Orangensalat an Kräuterdressing

FREGOLA-SARDA | sardinische Teigwarenspezialität | mit Weisswein sämig zubereitet | Mozzarellakugeln | Trockentomaten | gebratener Baby-Lattich

TRENDIGE LEICHTIGKEIT 27.-

SCHWEINS-KRUSTENBRATEN | im Ofen zart glasiert | kräftige Weizenbiersauce | grüne Speck-Bohnenbündeli | frittierte Dauphine-Kartoffeln

URCHIG GUET 24.-

KALBSHUFT-INVOLTINI | mit Cantadou gefüllt | rosa gebraten | sämige Armagnacsauce | gebratenes Zucchini-Duett | Tessiner Bramata-Polenta

CHEF'S FAVORIT 36.-



DORADENFILETS | im Kräutermantel | in Olivenöl gebraten | Zitronenbittersauce | geschmorter Fenchel | buntes Gemüse-Couscous

PETRI HEIL 29.-


OFEN-AUBERGINE | mit orientalischer Bulgurfüllung | mit Fetakäse leicht überbacken | gelbe Peperonisauce | Sauerrahm | Sprossen

FLEISCHLOS 22.-

Vorspeisen


- KAROTTEN-SCHAUM**  16.-
 mit Ingwer parfümiert | Bitterorangen-Chutney | Gemüse Dim-Sum | Sauerrahmtropfen | Kresse
- WEISSER DONAU-SPARGEL**  28.-
 auf den Punkt gekocht | hausgemachte Hollandaise | Morcheln | Bärlauch | Erdnusstropfen
- TATAR DONAU** 24.-
 klassisch, mild, medium oder scharf zubereitet | weisses Spargel-Espuma | Bärlauchpesto

HUUS Klassiker

	½ Portionen	Hauptgang
ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" ^(200 g) argentinisches Angus-Beef gebraten "Café de Paris"-Sauce überbacken Pimientos Pommes Frites		53.-
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS sautierte Kalbshuftstreifen sämige Champignon-Rahmsauce goldbraune Butter-Rösti	34.-	42.-
KALBSSCHNITZEL von der Huft rosa gebraten auf weissem Spargel überbacken mit Sauce-Hollandaise Tagliatelle		47.-
EGLIFILETS ^(aus dem Zürisee) im Champagner-Teig goldbraun frittiert Tartar-Sauce Kräuter-Salzkartoffeln Zitronenhälfte	34.-	44.-
ORECCHIETTE-PUTTANESCA  nach Nonna's Saucenrezept 12 Stunden gekocht Kapern schwarze Oliven Parmesan Rucola		25.-
SALAT-FRANÇOIS knackige Saisonsalate lauwarmer Pouletbruststreifen gebratene Specktranchen Tomaten Ei		27.-

Tatar Spezialitäten

	Hauptgang
TATAR SYMPHONIE (6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert) Classico Toskana Tennessee Périgord Nordica Vegana	42.-
TATAR CLASSICO Rind klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern rote Zwiebeln Eigelb-Creme	35.-
TATAR PARISER-ART Rind mit Armagnac verfeinert überbacken mit Café de Paris-Butter Pommes Frites	39.-
TATAR PÉRIGORD Kalb an Trüffelessenz Trüffelhobel eingelegte Portwein-Feige Wildkräutersalat Walnuss-Pesto	45.-

Vegetarisches Gericht  / Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.



HAUSGEMACHTE UND SÜSSE VERFÜHRUNGEN

CRÊPES-SUZETTE (ab 2 Personen, direkt an Ihrem Tisch flambiert)	P.P. 20.-
der Klassiker unter den Desserts am Tisch mit Grand Marnier flambiert Orangenfilets Vanilleglace	
WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hauspezialität!)	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade Arabica Kaffee safranisierte Zwergorangen Pistazienglace	
CREMESCHNITTE	15.-
hausgemacht knuspriger, süsser Blätterteig sämige englische Vanillecreme Rhabarber Kompott	
CRÈME BRÛLÉE	17.-
klassisch mit Bourbon Vanille Rohrzucker Crumble marinierte Erdbeeren Zitronen Sorbet	
ÖPFEL-CHÜECHLI	16.-
im Backteig goldbraun frittiert in Zimtzucker gewendet Vanilleglace Brombeeren Confit Schlagrahm	
KÄSETELLER 100g (aus dem Chäsälädeli Amstad)	19.-
Blaues Hirni (Blauschimmelkäse) Girenbaderli (Weichkäse) Bergkäse Mädris (Halbhartkäse) Brigelser Geissenkäse (Halbhartkäse) serviert mit Früchtebrot und saisonalem Chutney	

GEFRORENE VERFÜHRUNGEN

	kleiner Coupe	grosser Coupe
ROMANOFF	13.-	18.-
gartenfrische Erdbeeren Vanilleglace Erdbeerenglace Erdbeeren Coulis Rahm		
BROWNIES	13.-	18.-
Schokoladenglace Vanilleglace Schokoladensauce Brownies Rahm		
HAVANNA	13.-	18.-
Rumglace Espressoglace Havanna-Rum Bananenstücke Rahm		
HOT-BERRY	13.-	18.-
Vanilleglace Erdbeerenglace heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DÄNEMARK	12.-	17.-
Vanilleglace heisse Schokoladensauce Rahm		
ICE-CAFÉ	12.-	17.-
Espressoglace gekühlter Arabica Kaffee Kaffeebohnen Rahm		
CASSIS-VIEILLE PRUNE	15.-	20.-
fruchtiges Cassissorbet ein Schuss Vieille Prune		
LIMONEN-VODKA	15.-	20.-
erfrischendes Limonensorbet ein Gutsch Absolut-Vodka		

GLACE-SORTEN:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Espresso, Haselnuss, Rum, Limonen- oder Cassis-Sorbet	1 Kugel	5.-
mit Rahm +2.- / mit Vieille Prune, Kirsch, Williams, Vodka, Cointreau, Havanna-Rum	2 cl	+5.-