






VORSPIEL DER SINNE MIT RAFFINIERTEN GAUMENFREUDEN

	Vorspeise	Hauptgang
<b>BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT</b>  geröstete Kerne   knusprige Brotwürfel	14.-	23.-
<b>GURKEN-ESSENZ</b> kalt serviert   norwegischer Lachs   pikante Gurkenperlen   Yuzu-Sorbet   Basilikum-Sponge	17.-	
<b>BURRATA</b>  grillierter Baby-Lattich   Aprikosen-Gel   karamellisierte Feige   Pumpernickel   Basilikum-Vinaigrette	24.-	
<b>PULPO</b> grillierter Tintenfischarm   Nussbutter-Schaum   Erbsen-Minze-Püree   Wildkräuter   Brombeeren	26.-	
<b>MAHI-MAHI CEVICHE</b> Goldmakrele   Zitrusmarinade   Tigermilch-Schaum   Schalotte   Mango-Chili-Gel	25.-	42.-
<b>RINDS-CARPACCIO</b> fein aufgeschnitten   Trüffel-Sesam-Mayonnaise   Rucola   gehobelter Parmigiano-Reggiano	22.-	38.-
<b>SALAT FRANÇOIS</b> grillierte Pouletbrusttranchen   knackige und bunte Saisonsalate   gebratener Speck   Tomaten   Ei		27.-

Wählen Sie zu Ihrem Salat eines unserer hausgemachten Dressings: Toskana-Dressing | cremiges Kräuter-French-Dressing  
Trüffel-Sesam-Dressing | Aceto di Modena & Olio d'oliva extra vergine

VEGETARISCHE MOMENTE

	Vorspeise	Hauptgang
<b>RAVIOLI ROYAL</b>  hausgemachte Trüffel-Ravioli   Champagner-Rahmsauce   Rucola   gehobelter schwarzer Trüffel	20.-	36.-
<b>AVOCADO RISOTTO</b>  Acquerello-Reis   mit Weisswein zubereitet   hausgetrocknete Datterini Tomaten   cremige Burrata	19.-	30.-
<b>ZUCCHINI-TARTE</b>  zweierlei Zucchetti   im Ofen gebacken   Basilikum-Pesto   Tomaten-Gel   knackiger Wildkräutersalat		28.-

FRISCH GEFISCHT & LIEBEVOLL ZUBEREITET

	½ Portion	Hauptgang
<b>RED-SNAPPER-FILET</b> kross gebraten   leichter Kräuterschaum   cremiges Zitronen-Weisswein-Risotto   Wildkräuter-Bouquet		39.-
<b>TUNA-TATAKI</b> kurz auf dem Holzkohle-Grill grilliert   auf einem knackigen Salad niçoise   Sesamöl-Sojadressing	24.-	38.-
<b>EGLIFILETS</b> im Champagner-Teig gewendet   goldbraun frittiert   Tartar-Sauce   Kräuter-Kartoffeln   Zitrone	34.-	44.-

# Vom Holzkohlegrill

<b>Oklahoma Spareribs</b> (400 g) slow cooked Schweinsrippen mit rauchiger Whisky-BBQ-Marinade	50.-	<b>Wagyu Prime-Cut</b> (200 g) australische Wagyu-Rindshuft mit feiner Meersalznote vollendet	68.-
<b>Pulled Pork Burger</b> (180 g) zart geschmorter Nacken   Blaubeer-BBQ- Sauce   Cole-Slaw   Laugen Brioche	36.-	<b>Rindsfilet</b> (180 g) australisches Angus-Rindsfilet mit würziger Pfeffer-BBQ-Glasur	60.-
<b>Edelschwein-Kotelett</b> (300 g) vom Biertreberschwein mit frischen Kräutern aromatisiert	42.-	<b>Poulet-Flügeli</b> (400 g) knusprige Freiland-Pouletflügeli mit Honig-BBQ-Marinade glasiert	34.-
<b>Biertreber Schweinsbratwurst</b> (220 g) von der renommierten Metzgerei Angst	27.-	<b>Rinds-Flank-Steak</b> (200 g) hausgemachte BBQ-Marinade	40.-
<b>Zu allen Grillgerichten wählen Sie eine Beilage nach Wahl:</b> Züri-Pommes frites   Rösti   Kräuter-Salzkartoffeln Weisswein-Risotto   Pimientos   grillierter grüner Spargel Kartoffel-Gurkensalat   Grillgemüse   Taglierini (jede weitere Beilage: + 7.-)		<b>Dazu eine hausgemachte Sauce nach Wahl:</b> Blaubeeren-BBQ-Sauce   Chimichurri-Sauce Dijon-Senf-Sauce   Hollandaise Café-de-Paris-Butter   Trüffel-Mayonnaise (jede weitere Sauce: + 4.-)	

## KLASSIKER FÜR JEDEN GENIESSER

½ Portion      Hauptgang

<b>SALTIMBOCCA</b> Kalbshuft   Prosciutto-Salbeimantel   gebraten   Marsala-Sauce   grüner Spargel   Butter-Taglierini		48.-
<b>ZÜRI-GSCHNÄTZLETS</b> sautierte Kalbshuftstreifen   Champignons-Weisswein-Rahmsauce   knusprige Rösti	35.-	44.-
<b>KALBSLEBERLI</b> Kalbsleberstreifen, kurz in Butter gebraten   Schalotten   Salbei & Gartenkräuter   knusprige Rösti	30.-	38.-
<b>ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»</b> (200 g) australisches Angus-Beef   mit Café-de-Paris-Sauce gratiniert   Pimientos   Züri-Pommes frites		55.-
<b>CHATEAUBRIAND</b> * (ab 2 Personen in zwei Gängen. Das Flambieren am Tisch ist bei Gruppen bis max. 8 Personen möglich) australisches Angus-Rindsfilet   am Stück auf den Punkt grilliert   vor Ihren Augen flambiert hausgemachte Hollandaise   saisonales Gartengemüse   Pommes Dauphine		p.P. 69.-

# Tatar-Variationen

## DIE TATAR-SYMPHONIE

(Sechs erlesene Tatar-Spezialitäten vereint auf einem Teller)

Lassen Sie sich in die Welt der Tatar-Spezialitäten entführen. Sie werden begeistert sein!

**CLASSICO | TOSKANA | HIGHLAND | PÉRIGORD | NORWAY | PURPUR**

45.-



<b>TATAR «FRISCH AM TISCH»</b>	50.-
Rindsfilet   ausgewählte Zutaten für Ihr individuell komponiertes Tatar   vor Ihren Augen zubereitet	
<b>TATAR CLASSICO</b>	25.- 36.-
Rind   klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert   Kapern   Schalotten   Eigelbcrème	
<b>TATAR TOSKANA</b>	26.- 37.-
Rind   mit Grappa zubereitet   geschmorte Peperoniwürfel   Rucola   luftiger Pecorino-Espuma	
<b>TATAR PARISER-ART</b>	40.-
Rind   mit Armagnac parfümiert   mit Café-de-Paris-Butter gratiniert   Züri-Pommes frites	
<b>TATAR DÄNISCHE ART</b>	38.-
Rind   kurz in Butter gebraten   auf Buttertoast   geriebener Meerrettich   Senf-Kaviar   Tomaten-Gel	
<b>TATAR HIGHLAND</b>	50.-
Wasserbüffel   mit Scotch verfeinert   Kartoffelpuffer   Birnen-Gel   Senf-Kaviar   im Apfelholzrauch serviert	
<b>TATAR PÉRIGORD</b>	45.-
Kalb   mediterran mariniert   mit edler Trüffelpaste   sämiges Senf-Glacé   Kräutererde   gehobelter Trüffel	
<b>TATAR PROVENÇAL</b>	40.-
Kalb   mit Lavendel-Honig parfümiert   flambierter Pfirsich   karamellierte Feige   Aprikosen-Gel	
<b>TATAR NORWAY</b>	38.-
Lachs hausgebeizt   rassige Pommery-Senfsauce   Avocado   Meerforellenrogen   Wildkräuter	
<b>TATAR ASIATIKA</b>	24.- 39.-
Thunfisch   fruchtig-scharfe Sauce   Avocado   Mango-Chili-Gel   Sesam	
<b>TATAR PURPUR</b> 	22.- 28.-
Auberginen grilliert   Muhammara-Marinade   Kichererbsen-Duett   Minze	

## SCHWEIZER KÄSEVIELFALT

<b>KÄSE AUS DER HEIMAT</b> (100 g)	4 Sorten	19.-
Alle vier Käsesorten stammen aus Schweizer Kuhmilch und begeistern jeden Käseliebhaber: Brie de Luxe, Zürcher Oberländer-Halbhartkäse, milder Greyerzer und Tremola-Gottardo. Auf Wunsch servieren wir auch den Geissli-Ziegenfrischkäse. Dazu reichen wir Tessiner Feigensenf, Huus-Früchtebrot, Baumnüsse und Trauben.		

## HAUSGEMACHTE VERSUCHUNGEN - KLASSISCH, LEICHT UND VERSPIELT

<b>WEISSES KAFFEE-MOUSSE</b> (Hausspezialität)	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade   mit Arabica-Kaffee parfümiert   safranisierte Zwergorangen   Pistazien-Glacé	
<b>MILLE-FEUILLE</b>	16.-
luftiger Blätterteig   feine Crème anglaise   exotischer Piña-Colada-Ganache   grillierte Ananas   Kokos-Vanille-Glacé	
<b>TIRAMISU</b>	15.-
sämige Mascarpone-Crème   Löffelbiskuit   aromatischer Espresso   verfeinert mit Amaretto   feines Kakaopulver	
<b>PASSIONSFRUCHT-TÖRTCHEN</b>	16.-
Joghurt-Passionsfrucht-Crème   luftiger Schokoladenbiskuit   Joghurt-Szechuan-Glacé   fruchtiges Himbeer-Cremeux	
<b>LITCHI-PARFAIT</b>	14.-
halbgefrorenes Litschi-Parfait   Rosen Sorbet   weisse Schokoladen-Erde   erfrischendes Erdbeergel   Gartenkräuter	

## GLACÉ-LIEBLINGE ZUM SCHLEMMEN

	kleiner Coupe	grosser Coupe
<b>ROMANOFF</b>	13.-	18.-
gartenfrische Erdbeeren   Vanille-Glacé   Erdbeer-Glacé   Fruchtsauce   Rahm		
<b>KIRSCH</b>	13.-	18.-
Kirschen-Marzipan-Glacé   Vanille-Glacé   eingelegte Kirschen   Gutsch Kirschenschnaps   Rahm		
<b>BROWNIES</b>	13.-	18.-
Schokoladen-Glacé   Vanille-Glacé   Schokoladensauce   Brownies   Rahm		
<b>HOT-BERRY</b>	13.-	18.-
Vanille-Glacé   Erdbeer-Glacé   heisses Waldbeeren-Ragout   Rahm		
<b>DÄNEMARK</b>	12.-	17.-
Vanille-Glacé   heisse, dunkle Schweizer-Schokoladensauce   Rahm		
<b>ICE-CAFÉ</b>	12.-	17.-
Espresso-Glacé   gekühlter Arabica-Kaffee   Rahm		
<b>CASSIS-VIEILLE PRUNE</b>	15.-	20.-
fruchtiges Cassis-Sorbet   ein Schuss Vieille Prune		
<b>LIMONEN-VODKA</b>	15.-	20.-
erfrischendes Limonen-Sorbet   ein Gutsch Absolut Vodka		

### UNSERE GLACÉ-SORTEN:

Vanille   Schokolade   Erdbeere   Kirschen-Marzipan   Pistazien   Espresso   Haselnuss   Rum	1 Kugel	5.-
Limonen- oder Cassis-Sorbet		
mit Rahm		+ 2.-
mit Vieille Prune   Kirsch   Williams   Vodka   Cointreau   Havana-Rum	2 cl	+ 5.-