



ZUM START HAUSGEMACHTE FRÜHLINGS-KREATIONEN

VORSPEISE

HAUPTGANG

SPARGEL-CREME	19.-	
aus weissem Spargel mit Bourbon-Vanille verfeinert Rauchlachstatar Wachtelei Trüffelhobel		
KAROTTEN-SCHAUM 	16.-	
mit Ingwer parfümiert Bitterorangen-Chutney Gemüse Dim-Sum Sauerrahmtropfen Kresse		
FELCHEN-TATAR (vom Zürisee)	22.-	
à la minute gehackt Limonen-Sauerrahm Grünapfel salzige Erdnusscreme Saiblings-Rogen		
RINDS-TATAR	24.-	
klassisch, mild, medium oder scharf zubereitet weisses Spargel-Espuma Bärlauchpesto		
GÄNSE-RILLETTE	26.-	
Spargel-Apfeltatar rotes Zwiebel Chutney Kürbiskern Mayonnaise Sauternes Gelée Frisée		
WEISSER DONAU-SPARGEL 	28.-	
auf den Punkt gekocht hausgemachte Hollandaise Morcheln Bärlauch Erdnusstropfen		
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT 	14.-	23.-
geröstete Kerne knusprige Brotwürfel		
SALAT «FRANÇOIS»		27.-
bunte Saisonsalate lauwarmer Pouletbrusttranchen gebratene Specktranchen Tomaten Ei		

WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EIN HAUSGEMACHTES DRESSING:

Toskana Dressing | sämiges Kräuter Dressing | Dijon-Senf Dressing | Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette
Aceto di Modena und Olio d'oliva extra

FLEISCHLOSE GENÜSSE

VORSPEISE

HAUPTGANG

RAVIOLI ROYAL 	20.-	36.-
hausgemachte Teigwaren-Spezialität Trüffel-Ravioli Champagner-Rahmsauce Rucola		
ORECCHIETTE-PUTTANESCA 		25.-
nach Nonna's Saucenrezept 12 Stunden gekocht Kapern schwarze Oliven Parmesan Rucola		
WEISSE SPARGEL-TARTE 		30.-
knusprige-Tarte ofenfrisch cremiges Spargelragout Bärlauchpesto Paprikadip Wildkräutersalat		



ZARTE FLEISCH-KÖSTLICHKEITEN

½ PORTION

HAUPTGANG

FLAMBIER-GENUSS (ab 2 Personen und in zwei Gängen serviert)

p. P. 69.-*

(Bei Gruppen ab 8 Personen ist ein Flambieren am Tisch leider nicht möglich)

CHATEAUBRIAND | vom argentinischen Angus-Beef | am Stück nach Ihrem Wunsch gebraten | an Ihrem Tisch flambiert
hausgemachte Sauce-Béarnaise | buntes Gemüse aus dem Garten | Rahmspinat | Pommes Dauphine

ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» (200 g)

53.-

argentinisches Angus-Beef | gebraten | "Café de Paris"- Sauce | überbacken | Pimientos | Pommes Frites

RINDSFILET

58.-

grilliert | Bärlauchkruste | Portweinreduktion | Morcheln | Karottenduett | sämiger Weisswein-Risotto

KALBSSCHNITZEL

47.-

von der Huft | rosa gebraten | auf weissem Spargel | überbacken mit Sauce-Hollandaise | Tagliatelle

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

34.-

42.-

sautierte Kalbshuftstreifen | sämige Champignons-Weissweinrahmsauce | knusprige Rösti

KALBSLEBER

30.-

38.-

kurz in Butter gebratene Kalbsleberstreifen | Schalotten | Salbei & Gartenkräuter | knusprige Rösti

POULETBRUST-PICCATA

36.-

im Greyerzer-Eimantel | gebraten | Strauchtomatensauce | Pestotropfen | Rahmspinat | Tagliatelle

LAMMRÜCKENFILET

42.-

im Olivenöl rosa gebraten | Kirschen-Rotweinsauce | Keniabohnen | Bohnencreme | Polentaschnitte

AUS DEM WASSER AUF DEN TISCH

½ PORTION

HAUPTGANG

EGLIFILETS (vom Zürichsee)

34.-

44.-

im Champagner-Teig | goldbraun frittiert | Tartar-Sauce | Kräuter-Kartoffeln | Zitronenstern

VIKTORIA BARSCHFILET

38.-

im Griessmantel | goldbraun gebraten | Ananas-, Papaya- & Koriandersalsa | Jungzwiebeln | Trockenreis

FELCHENFILET (vom Zürichsee)

42.-

im Rieslingwein pochiert | sämige Bärlauchsauce | Spargelragout | Radieschen | gebratene Polentaschnitte

WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?

Pommes Frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Pommes Dauphine | Polentaschnitte
Tagliatelle | Weisswein-Risotto | Trockenreis oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl:

+ 5.-



HAUSGEMACHTE UND SÜSSE VERFÜHRUNGEN

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

GEFRORENE VERFÜHRUNGEN

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

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.-