

TAKE-AWAY KARTE

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

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

sautierte Kalbshuftstreifen | sämige Champignon-Rahmsauce | knusprige Rösti

33.-

KALBSLEBER

geschmetzelte Kalbsleber | kurz in Butter gebraten | Schalotten | Salbei & Gartenkräuter | knusprige Rösti

29.-

EGLIFILETS

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

33.-

SALAT «FRANÇOIS»

bunte Saisonsalate | lauwarmer Pouletbrusttranchen | gebratene Specktranchen | Tomaten | Ei

20.-

RAVIOLI ROYAL

hausgemachte Teigwaren-Spezialität | Trüffel-Ravioli | Champagner-Rahmsauce | Rucola

27.-

PASTA AL PESTO

Taglierini | hausgemachtes Pesto | gedörrte Datteltomaten | gebräunte Pinienkerne | Burrata

21.-

MIT LIEBE GEHACKT, MILD, MEDIUM ODER SCHARF SERVIERT

TATAR CLASSICO

Rind | klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert | Kapern | Zwiebeln | Eigelb-Crème

27.-

TATAR TOSKANA

Rind | Grappa | klassisch zubereitet | geschmorte Paprikawürfel | Rucola | Pecorino-Espuma | Zitronenstaub

28.-

TATAR ASIATIKA

Thunfisch | fruchtig-scharfe Sauce | Avocado | Mango-Chili-Gel | Sesam | Jungzwiebeln

30.-

TATAR NORWAY

Lachs gebeizt | Pommery-Senfsauce | Avocado | Meerforellenrogen | Wildkräuter | Pumpnickel

28.-

TATAR PURPUR

Holzkohlen-Aubergine | orientalische Noten | Hummus | Petersilien & Minze | Schalotten | Kichererbsen

21.-

AN DER RECEPTION ABHOLEN

TAKE-AWAY NUMMER 044 360 56 56