

# Mittags Hits

Vom 19. bis 23. Mai 2025

## Die Qual der Wahl

(im Menu dabei)

Wählen Sie zwischen einer geräucherten **Paprikacrème** oder einem asiatischen **Gurkensalat** mit Radieschen und Erdnüssen

## Urchig

24.-

**Buure-Fleischkäse** | im Ofen saftig gebacken  
Bio-Spiegelei | Burgundersauce | buntes Frühlingsgemüse  
luftiger Kartoffelstock

## Chefs Favorit

36.-

**Flank-Steak** | BBQ-Marinade | rosa gebraten  
Apfel-Whiskeysauce | grillierter Mais | Karotten  
Erbsen-Minzecrème | gebackene Jungkartoffeln

## Petri-Heil

29.-

**Doradenfilet** | im Kräutermantel | in Olivenöl gebraten  
sämige Fenchelsauce mit Orangen verfeinert | Parmesan-  
Tagliatelle | Shiso-Kresse

## Fleischlos

22.-

**Polenta-Schnitte** | mit getrockneten Tomaten | gebraten  
sämige Lauchsauce | Shitakepilze | knackiger Kräutersalat  
gehobelter Scamorza

### Unsere Dessertempfehlung:

#### Cheese-Cake

8.-

Kekscrumble | eingelegte Aprikosen  
Melisse | Schlagrahm





ZUM START PASSENDE SAISON-KREATIONEN

VORSPEISE      HAUPTGANG

<p><b>SPARGEL-CRÈME</b> mit Bourbon-Vanille verfeinert   weisse Spargelstücke   confierter Kaninchenrücken   Kerbelöl</p>	18.-	
<p><b>BRUNNENKRESSE-SCHAUM</b>  parfümiert mit Weissm Portwein   Birnen-Chutney   Senfsaat   Ziegenkäse-Praliné   Kresse</p>	16.-	
<p><b>THUNFISCH-TATAR</b> an Ponzu-Marinade   Gewürz-Ananas   Wakame-Algen   Wasabi-Crème   eingelegte Zwiebeln</p>	26.-	
<p><b>ALPEN-TATAR</b> Rind   klassisch mild, medium oder scharf   Kirsch   Senfcrème   Salzkapern   Eigelb   Belper-Knolle</p>	25.-	
<p><b>TATAR CLASSICO</b> Rind   klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert   Kapern   rote Zwiebeln   Eigelb-Crème</p>	24.-	
<p><b>WEISSER SPARGEL</b>  knackig gekocht   mit Bärlauch-Hollandaise überbacken   karamellierte Haselnüsse   St. Galler-Chips</p>	27.-	
<p><b>SCHAFSKÄSE-MOUSSE</b>  fruchtiger Pfeffermantel   Spargelduo-Salat   eingelegte Erdbeeren   Zitronen-Gel   Tomaten-Essenz</p>	22.-	
<p><b>BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT</b>  geröstete Kerne   knusprige Brotwürfel</p>	14.-	23.-
<p><b>SALAT «FRANÇOIS»</b> bunte Saisonsalate   lauwarmer Pouletbrusttranchen   gebratene Specktranchen   Tomaten   Ei</p>		27.-

**WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EIN HAUSGEMACHTES DRESSING:**  
 Toskana-Dressing | sämiges Kräuter-Dressing | Walnuss-Senf-Dressing | Waldhonig-Vinaigrette  
 Aceto di Modena und Olio d'oliva extra

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

VORSPEISE      HAUPTGANG

<p><b>RAVIOLI ROYAL</b>  hausgemachte Teigwaren-Spezialität   Trüffel-Ravioli   Champagner-Rahmsauce   Rucola</p>	20.-	36.-
<p><b>WEISSER SPARGEL-RISOTTO</b>  mit Weisswein zubereitet   Brennnessel   Saubohnen   confierte Tomaten   geräucherter Scamorza-Käse</p>	18.-	28.-
<p><b>KÄSE-TARTE</b>  mit Alpenkäse   gebratene Morcheln   confierte Schalotten   Birnen-Chutney   Kirsch-Likör   Wildkräutersalat</p>		32.-



½ PORTION

HAUPTGANG

FLAMBIER-GENUSS UND ZARTE FLEISCHSTÜCKE

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

p. P. 69.-

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

**CHATEAUBRIAND** | australisches Angus-Rindsfilet | am Stück nach Ihrem Wunsch gebraten | an Ihrem Tisch flambiert  
hausgemachte Sauce Béarnaise | buntes Gemüse aus dem Garten | Pommes Dauphine

**ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS**

53.-

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

**RINDSFILET**

60.-

nach Ihrem Wunsch gebraten | Madeira-Reduktion | Brennessel | schwarzer Trüffel | sämige Alpkäse-Nudeln

**WEIDELAMM-KOTELETTS**

48.-

rosa gebraten | Bärlauch-Zitronenkruste | grillierter Grünspargel | Trüffel-Hollandaise | Greyerzer-Kartoffelgratin

**PORCHETTA** (GEROLLTER SCHWEINEBAUCH)

39.-

mit Bärlauch-Frischkäse gefüllt | im Ofen glasiert | Campari-Sauce | junger Broccoli | sämiges Fregola-Sarda

**KALBSSCHNITZEL**

48.-

paniert | in Butterschmalz gebacken | glasierter weisser Spargel | Sauce-Hollandaise | Petersilien-Kartoffeln

**ZÜRI-GSCHNÄTZLETS**

34.-

42.-

sautierte Kalbshuftstreifen | sämige Champignon-Rahmsauce | knusprige Rösti

**KALBSLEBER**

30.-

38.-

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

AUS DEM WASSER AUF DEN TISCH

½ PORTION

HAUPTGANG

**EGLIFILETS**

34.-

44.-

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

**FELCHENFILET VOM ZÜRISSEE**

40.-

auf der Haut gebraten | Kurkuma-Apfelschaum | Safran-Fenchel | Saubohnen | cremiges Kräuter-Risotto

**HEILBUTT**

38.-

in Zitronenbutter confiert | Beurre blanc mit Dijonsenf | Coco-Bohnen | Birnenwürfel | Lyoner-Bratkartoffeln

**WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?**

Pommes Frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Kartoffelstock | Pommes Dauphine

Tagliatelle | Kräuter-Risotto | Trockenreis | Fregola-Sarda oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl:

+ 5.-

## VOM KÄSE-WAGEN

<b>SCHWEIZER-KÄSE</b>	4 Sorten	18.-
Wählen Sie Ihren Käse direkt an Ihrem Tisch von unserem Käsewagen aus. Alle 8 Käse-Raritäten stammen aus der Schweiz und begeistern jeden Käse-Liebhaber. Serviert mit Chutney oder Tessiner-Senf, Fruchtbrot, Baumnüssen, Kümmel und Trauben	6 Sorten	24.-
	8 Sorten	30.-

## PURE VERFÜHRUNGEN

<b>WEISSES KAFFEE-MOUSSE</b> (Hausspezialität!)	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade   mit Arabica Kaffee parfümiert   safranisierte Zwergorangen   Pistazienglacé	
<b>APFELSTRUDEL</b>	16.-
hausgemacht   lauwarm serviert   Apfel-Rosinenfüllung   sämiges Vanilleglacé   Rahm	
<b>POPCORN-MOUSSE</b>	17.-
süßes Popcorn   weisse Schokolade   salziges Karamell   eingelegte Mandarinen   knusprige Hippen	
<b>STREUSEL-KUCHEN</b>	14.-
mit Bio-Rhabarber   nach Grossmutter's Rezept zubereitet   lauwarm serviert   Joghurtglacé   Rahm	
<b>PISTAZIEN-TÖRTCHEN</b>	16.-
knuspriger Mürbeteigboden   gebrannte Pistaziencreme   Erdbeeren   Grand-Marnier   Zitronenmelisse	

## COUPE-KLASSIKER

	kleiner Coupe	grosser Coupe
<b>ROMANOFF</b>	13.-	18.-
gartenfrische Erdbeeren   Vanilleglace   Erdbeerenglace   Erdbeeren-Coulis   Rahm		
<b>BROWNIES</b>	13.-	18.-
Schokoladenglacé   Vanilleglacé   Schokoladensauce   Brownies   Rahm		
<b>HOT-BERRY</b>	13.-	18.-
Vanilleglacé   Erdbeerglacé   heisses Waldbeeren-Ragout   Rahm		
<b>DÄNEMARK</b>	12.-	17.-
Vanilleglacé   heisse Schokoladensauce   Rahm		
<b>ICE-CAFÉ</b>	12.-	17.-
Espressoglacé   gekühlter Arabica Kaffee   Kaffeebohnen   Rahm		
<b>CASSIS-VIEILLE PRUNE</b>	15.-	20.-
fruchtiges Cassissorbet   ein Schuss Vieille Prune		
<b>LIMONEN-VODKA</b>	15.-	20.-
erfrischendes Limonensorbet   ein Gutsch Absolut-Vodka		

<b>GLACE-SORTEN:</b>		
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazien, 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.-