




TAKE-AWAY KARTE



WOCHENHITS 16. BIS 20. JUNI 2025 (NUR MITTAGS, 11.30-14.00 UHR)

URCHIG GUET Trutenschnitzel "Walliser Art" gebraten mit Tomate und Bergkäse überbacken Cornalin-Jus Zucchetti Butter-Nudeln	18.-
CHEF'S FAVORIT Schweinsfilet-Medailon rosa gebraten Prosciutto Prosecco-Aprikosenjus Parmesan-Blattspinat Weisswein-Risotto	27.-
PETRI HEIL Lachsfilet saftig gebraten Orangenkruste sämige Velouté mit Vadouvan verfeinert violette Karotten Süsskartoffel-Püree	22.-
FLEISCHLOS  Agnolotti mit Feigen und Pecorino gefüllt kurz pochiert an einer Chardonnaysauce serviert Rucola Pinienkerne	17.-

HUUS KLASSIKER (MO BIS FR+SO 11.30 BIS 21.30 UHR, SA 17.00 BIS 22.00 UHR)

TATAR CLASSICO Rind klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern rote Zwiebeln Eigelb-Crème	26.-
TATAR TOSKANA Rind mit edlem Grappa di Brunello verfeinert Trockentomaten Peperoni Rucola Parmesan	28.-
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS sautierte Kalbshuftstreifen sämige Champignon-Rahmsauce knusprige Rösti	32.-
KALBSLEBER geschmetzelte Kalbsleber kurz in Butter gebraten Schalotten Salbei & Gartenkräuter knusprige Rösti	28.-
EGLIFILETS im Champagner-Teig gewendet goldbraun frittiert Tartar-Sauce Kräuter-Kartoffeln Zitronenstern	32.-
TOSKANISCHER BROTSALAT Sauerteigbrot 3-erlei Cherry-Tomaten gezupfter Burrata Basilikumpesto Lattich Pouletbrustwürfel	20.-
RAVIOLI ROYAL  hausgemachte Teigwaren-Spezialität Trüffel-Ravioli Champagner-Rahmsauce Rucola	27.-
STEINPILZ-ARANCINI  frittierte, gefüllte Risotto-Kugeln mediterranes Gemüse Ragout Parmesansauce knuspriger Rucola	20.-

AN DER RECEPTION ABHOLEN

TAKE-AWAY NUMMER 044 360 56 56