



TAKE-AWAY KARTE



WOCHEHITS 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-Medaillon | 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 KLASSEKER (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 Kalbsfleischstreifen | sämige Champignon-Rahmsauce | knusprige Rösti

32.-

KALBSLEBER

geschnetzelte 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 Gemüseragout | Parmesansauce | knuspriger Rucola

20.-

AN DER RECEPTION ABHOLEN

TAKE-AWAY NUMMER 044 360 56 56