



ZUM EINSTIMMEN SOMMERLICHE GENÜSSE

VORSPEISE

HAUPTGANG

MELONEN-KALTSCHALE mit Prosecco verfeinert marinierte Crevetten grillierte Zuckermelone Honigmelisse Basilikumöl	17.-	
ZUCCHETTI-CRÈME mit Limetten und Minzblätter parfümiert Griess-Ricotta-Nocken Balsamico-Perlen Kresse	15.-	
AUBERGINEN-CROSTINI Maggia-Brot belegt mit Auberginen-Kaviar gebratene Salsiccia Chili-Öl Basilikum-Sprossen	17.-	
BURRATA im Blätterteigkuchlein gezupfter Burrata geschmorte Feige Amalfi-Zitrone Rucola Pistazien	23.-	
ANTI-PASTI Prosciutto di Parma Salame Milano Mortadella Bologna Pecorino Romano Giardiniera	25.-	
RINDSFILET-CARPACCIO 12 Stunden gebeizt Schnittlauch-Vinaigrette Tomaten-Marmelade gehobelter Pecorino Focaccia	26.-	45.-
TATAR CLASSICO Rind klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern rote Zwiebeln Eigelb-Crème	24.-	36.-
VITELLO TONNATO NUOVO Thunfisch-Tatar rosa Kalbsschulter-Tranchen cremige Thunfischsauce Zwiebeln Kapern Chip	23.-	40.-
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT geröstete Kerne knusprige Brotwürfel	14.-	23.-
TOSKANISCHER BROTSALAT Sauerteigbrot 3-erlei Cherry-Tomaten gezupfter Burrata Basilikumpesto Lattich Pouletbrustwürfel		27.-

WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EIN HAUSGEMACHTES DRESSING:

Toskana-Dressing | sämiges Kräuter-Dressing | Aprikosen-Vinaigrette | Waldhonig-Vinaigrette
Aceto di Modena und Olio d'oliva extra

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

VORSPEISE

HAUPTGANG

RAVIOLI ROYAL hausgemachte Teigwaren-Spezialität Trüffel-Ravioli Champagner-Rahmsauce Rucola	20.-	36.-
STEINPILZ-ARANCINI frittierte, gefüllte Risotto-Kugeln mediterranes Gemüseragout Parmesansauce knuspriger Rucola	17.-	26.-
TAGLIATELLE FATTE IN CASA hausgemachte Tagliatelle, al dente gekocht Pesto Genovese Burrata Portwein-Feigen Pinienkerne	22.-	32.-



FLAMBIERGENUSS UND ZARTE FLEISCHSTÜCKE

½ PORTION

HAUPTGANG

FLAMBIER-ZAUBER (ab 2 Personen und in einem Gang serviert*)

p. P. 60.-

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

TAGLIATA DI MANZO (220g) | zartes argentinisches Entrecôte | am Stück nach Ihrem Wunsch gebraten
an Ihrem Tisch flambiert und tranchiert | Olio extra Vergine di Oliva | Aceto Balsamico Riserva | Parmigiano Reggiano
Fleur de Sel | Rucola | junge Rosmarin-Ofenbratkartoffeln

VITELLO AL LIMONE

45.-

zarte Kalbsschnitzel | rosa gebraten | Limoncello-Buttersauce | junger Blattspinat | Tagliatelle fatte in casa

SALSICCIA

34.-

gebratene Salsiccia | vermischt mit Rigatoni | cremige Fenchel-Parmesansauce | Orangen-Reduktion | Chiliöl

PORCHETTA (gerollter Schweinebauch)

39.-

mit Frischkäse-Aprikosenfüllung | im Ofen glasiert | Campari-Sauce | wilder Broccoli | sämiges Fregola-Sarda

OSSOBUCCO

45.-

zarte Kalbshaxe | in der Chiantisauce geschmort | Gremolata-Garniture | Risotto-Milanese | Wildkräutersalat

ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS» (200 g)

53.-

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

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

34.-

42.-

sautierte Kalbshuftstreifen | sämige Champignon-Rahmsauce | knusprige Rösti

KALBSLEBER

30.-

38.-

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

AUS DEM WASSER AUF DEN TISCH

½ PORTION

HAUPTGANG

EGLI-FILETS

34.-

44.-

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

FRITTO MISTO

36.-

Rotbarbe | Calamari | Garnelen | Sardinen | knusprig frittiert | Aioli mit Orangen-Safran-Note | Züri-Pommes-frites

WOLFBARSCHFILET

39.-

knusprig gebraten | fruchtig-rassige Peperonatasauce | grillierter Romana-Salat | cremige Baumnuß-Polenta

WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?

Züri-Pommes-frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Kartoffelstock | Baumnuß-Polenta | Tagliatelle
Risotto Milanese | Trockenreis | Fregola-Sarda oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl:

+ 5.-

Tatar-Festival



DIE TATAR-SYMPHONIE

(6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert)

Lassen Sie sich in die Welt der Tatar-Spezialitäten entführen. Sie werden begeistert sein!

CLASSICO | TOSKANA | TENNESSEE | PÉRIGORD | NORDICA | ORIENT

45.-

TATAR CLASSICO 36.-

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

ALPEN-TATAR 39.-

Rind | klassisch mild, medium oder scharf | Kirsch | Senfcrème | Salzkapern | Eigelb | Belper-Knolle

TATAR TOSKANA 37.-

Rind | mit edlem Grappa di Brunello verfeinert | Trockentomaten | Peperoni | Rucola | Parmesan

TATAR PARISER-ART 39.-

Rind | mit Armagnac parfümiert | überbacken mit Café de Paris-Butter | Züri-Pommes-frites

TATAR DÄNISCHE ART 37.-

Rind | ganz kurz in Butter gebraten | auf Butter-Toast serviert | frisch geriebener Meerrettich

TATAR TENNESSEE 47.-

Wasserbüffel | mit Jack Daniels Old Nr. 7 | rauchig serviert im Buchenholzduft | frittierte Zwiebelringe

TATAR PÉRIGORD 48.-

Kalb | mit Trüffel-Essenzen | schwarzer Trüffelhobel | knuspriges Wachtelei | Balsamico-Kirschen

TATAR TONNATO NUOVO 42.-

Thunfisch-Tatar mit rosa gebratenen Kalbstranchen | Thunfischsauce | Kapern | Zwiebeln | Chips

THUNFISCH-TATAR 45.-

an Ponzu-Marinade | Gewürz-Ananas | Wakame-Algen | Wasabi-Crème | eingelegte Zwiebeln

TATAR NORDICA 36.-

Rauchlachs | Sauercreme | Zitrone | Petersilie | Chili | Grünapfel | Portulak | Lachsrogen | Kapern

TATAR ORIENT  30.-

Kichererbsen | würzige Muhammara-Sauce | frittierte Falafel | knackiger Minzen-Salat | Walnussöl

TATAR WIE FRÜHER - FRISCH AM TISCH (ab 2 Personen) pro Person 48.-

edles Rindfleisch | individuell gewürzt und vor Ihren Augen zubereitet | mit einem Schuss Cognac flambiert

ALPINE KÄSEVIELFALT

KÄSE AUS DER HEIMAT 100g (vom Chäsliädeli Amstad)	5 Sorten	24.-
Alle 5 Käse-Raritäten stammen aus der Schweiz Kuhmilch und begeistern jeden Käse-Liebhaber! «Sennenfladen», «Neuburger Nusskäse» «Mont-Vally», «l'Etivaz», «Blue Jersey» serviert mit Tessiner-Feigensenf, Glarner Birnenbrot, Baumnüssen und Trauben		

MOMENTE DER VERFÜHRUNGEN

WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hausspezialität!)	17.-
edle Felchlin-Schokolade aromatisiert mit Arabica-Kaffee safranisierte Zwergorangen Pistazienglacé	
TIRAMISU NUOVO	16.-
Tiramisu als Mascarpone-Törtchen mit Löffelbiskuit, getränkt in Kaffee Schokoladenhülle Thurgauer Erdbeeren	
PANNA COTTA	15.-
verfeinert mit der adligen Tonkabohne dazu fruchtiges Himbeeren-Ragout Pistazien-Crumble Zitronenmelisse	
VANILLE-SCHNITTE	16.-
luftiges Madagaskar-Vanille-Mousse auf Schokoladenbiskuit eingelegte Schweizer Kirschen Schokoladenspäne	
STREUSEL-KUCHEN	14.-
mit Bio-Aprikosen zubereitet nach Grossmutter's Rezept lauwarm serviert erfrischende Vanilleglacé Rahm	

ALTE LIEBE, EISKALT SERVIERT

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

GLACE-SORTEN:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazien, Espresso, Haselnuss, Joghurt, Kirsche-, Limonen- & Cassissorbet	1 Kugel	5.-
mit Rahm +2.- / mit Vieille Prune, Kirsch, Williams, Vodka, Cointreau, Havanna-Rum	2 cl	+5.-