



Mittags Karte

13. bis 17. Mai 2024

Wochen Hits

Wählen Sie zu den fünf Gerichten zwischen einer griechischen Zitronen-Suppe mit Oliven oder einem kleinen Eisbergsalat mit Feta- & Wassermelone

TRENDIGE LEICHTIGKEIT 27.-
Gemüse-Moussaka | im Ofen mit Brikäse gebacken | Frühlingslinsen-Salat mit Peperoni, Limette und Cranberry | Lavendel-Vinaigrette


URCHIG GUET 24.-
Pouletbrust | gebraten | mit Appenzellerkäse- & Tomaten überbacken | dunkler Grappajus | Rahm-Erbesen | Kräuter-Nudeln

CHEF'S FAVORIT 36.-
Kalbs-Paillard | kurz gebraten | belegt mit Sprossen- & Shiitakepilzen | Ingwer-Rotweinjus | Sesam-Cocobohnen | Basmatireis

PETRI HEIL 29.-
Felchen-Filet | im Eimantel | goldbraun gebraten | rassige Cherry-Tomatensauce | geschmorter Orangen-Chicorée | Majoran-Risotto

FLEISCHLOS 22.-
Tagliatelle "Pesto" | al dente | hausgemachte Pesto | sizilianische Trockentomaten | Rucola | Pinienkerne | Parmesanhobel

Vorspeisen

KAROTTEN-SCHAUM  16.-
mit Ingwer parfümiert | Bitterorangen-Chutney | Gemüse Dim-Sum | Sauerrahmtropfen | Kresse

WEISSER DONAU-SPARGEL  28.-
auf den Punkt gekocht | hausgemachte Hollandaise | Morcheln | Bärlauch | Erdnusstropfen

TATAR DONAU 24.-
klassisch, mild, medium oder scharf zubereitet | weisses Spargel-Espuma | Bärlauchpesto

HUUS Klassiker

ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200 g) 53.-
argentinisches Angus-Beef | gebraten | "Café de Paris"-Sauce | überbacken | Pimientos | Pommes Frites

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS 34.- 42.-
sautierte Kalbshuftstreifen | sämige Champignon-Rahmsauce | goldbraune Butter-Rösti

KALBSSCHNITZEL 47.-
von der Huft | rosa gebraten | auf Weissm Spargel | überbacken mit Sauce-Hollandaise | Tagliatelle

EGLIFILETS (aus dem Zürisee) 34.- 44.-
im Champagner-Teig | goldbraun frittiert | Tartar-Sauce | Kräuter-Salzkartoffeln | Zitronenhälfte

ORECCHIETTE-PUTTANESCA  25.-
nach Nonna's Saucenrezept | 12 Stunden gekocht | Kapern | schwarze Oliven | Parmesan | Rucola

SALAT-FRANÇOIS 27.-
knackige Saisonsalate | lauwarmer Pouletbruststreifen | gebratene Specktranchen | Tomaten | Ei

Tatar Spezialitäten

TATAR SYMPHONIE (6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert) 42.-
Classico | Toskana | Tennessee | Périgord | Nordica | Vegana

TATAR CLASSICO 35.-
Rind | klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert | Kapern | rote Zwiebeln | Eigelb-Creme

TATAR PARISER-ART 39.-
Rind | mit Armagnac verfeinert | überbacken mit Café de Paris-Butter | Pommes Frites

TATAR PÉRIGORD 45.-
Kalb | an Trüffelessenz | Trüffelhobel | eingelegte Portwein-Feige | Wildkräutersalat | Walnuss-Pesto

Vegetarisches Gericht  / Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.



HAUSGEMACHTE UND SÜSSE VERFÜHRUNGEN

CRÊPES-SUZETTE (ab 2 Personen, direkt an Ihrem Tisch flambiert) der Klassiker unter den Desserts am Tisch mit Grand Marnier flambiert Orangenfilets Vanilleglace	P.P. 20.-
WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hauspezialität!) aus der edlen Felchlin-Schokolade Arabica Kaffee safranisierte Zwergorangen Pistazienglace	17.-
CREMESCHNITTE hausgemacht knuspriger, süsser Blätterteig sämige englische Vanillecreme Rhabarber Kompott	15.-
CRÈME BRÛLÉE klassisch mit Bourbon Vanille Rohrzucker Crumble marinierte Erdbeeren Zitronen Sorbet	17.-
ÖPFEL-CHÜECHLI im Backteig goldbraun frittiert in Zimtzucker gewendet Vanilleglace Brombeeren Confit Schlagrahm	16.-
KÄSETELLER 100g (aus dem Chäsälädeli Amstad) Blaues Hirni (Blauschimmelkäse) Girenbaderli (Weichkäse) Bergkäse Mädris (Halbhartkäse) Brigelser Geissenkäse (Halbhartkäse) serviert mit Früchtebrot und saisonalem Chutney	19.-

GEFRORENE VERFÜHRUNGEN

	kleiner Coupe	grosser Coupe
ROMANOFF gartenfrische Erdbeeren Vanilleglace Erdbeerenglace Erdbeeren Coulis Rahm	13.-	18.-
BROWNIES Schokoladenglace Vanilleglace Schokoladensauce Brownies Rahm	13.-	18.-
HAVANNA Rumglace Espressoglace Havanna-Rum Bananenstücke Rahm	13.-	18.-
HOT-BERRY Vanilleglace Erdbeerenglace heisses Waldbeeren-Ragout Rahm	13.-	18.-
DÄNEMARK Vanilleglace heisse Schokoladensauce Rahm	12.-	17.-
ICE-CAFÉ Espressoglace gekühlter Arabica Kaffee Kaffeebohnen Rahm	12.-	17.-
CASSIS-VIEILLE PRUNE fruchtiges Cassissorbet ein Schuss Vieille Prune	15.-	20.-
LIMONEN-VODKA erfrischendes Limonensorbet ein Gutsch Absolut-Vodka	15.-	20.-

GLACE-SORTEN:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, 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.-