



ZUM START HAUSGEMACHTE FRÜHLINGS-KREATIONEN

VORSPEISE

HAUPTGANG

HIMBEER-GAZPACHO 	16.-	
fruchtige, kalte spanische Nationalsuppe Piquillo-Pepper Pesto Basilikum-Malto Focaccia-Chips		
KRUSTENTIER-SCHAUM	19.-	
mit Pernod parfümiert Krabben-Tatar Yuzu-Creme fraîche Orangen-Gel Meeresspargel		
HAUSGEBEIZTER SAIBLING	25.-	
dünn aufgeschnitten Miso-Blumenkohlcreme rauchiger Apfelsenf Mizunasalat Haselnüsse		
TATAR IBIZA	24.-	
Rind klassisch zubereitet grilliertes Melonenragout Orangen-Gelée Belperknolle Kresse		
BURRATA 	22.-	
süss-sauer eingelegte Cherrytomaten Apfel-Limetten-Granité Thai-Basilikum-Kaviar Lattichherz		
ZIEGENKÄSE 	20.-	
im Wan Tan-Teig Birnen-Chutney gebratenes Brioche salzige Mandelcreme Brunnenkresse		
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT 	14.-	23.-
geröstete Kerne knusprige Brotwürfel		
SALAT «FRANÇOIS»		27.-
bunte Saisonsalate lauwarmer Pouletbrusttranchen gebratene Specktranchen Tomaten Ei		

WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EIN HAUSGEMACHTES DRESSING:

Toskana Dressing | sämiges Kräuter Dressing | Dijon-Senf Dressing | Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette
Aceto di Modena und Olio d'oliva extra

FLEISCHLOSE GENÜSSE

VORSPEISE

HAUPTGANG

RAVIOLI ROYAL 	20.-	36.-
hausgemachte Teigwaren-Spezialität Trüffel-Ravioli Champagner-Rahmsauce Rucola		
FREGOLA-SARDA 		25.-
cremig zubereitet Mascarpone Trockentomaten gebratene Lattichherzen geräucherter Mozzarella		
OFEN-AUBERGINE 		28.-
mit orientalischer Bulgurfüllung mit gebackenem Paneerkäse gelbe Peperonisauce Limettencreme		



ZARTE FLEISCH-KÖSTLICHKEITEN

½ PORTION

HAUPTGANG

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

p. P. 69.-*

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

CHATEAUBRIAND | vom australischen Angus-Beef | am Stück nach Ihrem Wunsch gebraten | an Ihrem Tisch flambiert
hausgemachte Sauce-Béarnaise | buntes Gemüse aus dem Garten | Rahmspinat | Pommes Dauphine

ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» (200 g)

53.-

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

RINDSFILET

58.-

grilliert | Portweinreduktion | Erbsen-Apfelcreme | gebratener Süssmais | Babykarotten | Fregola-Sarda

1720 ANGUS-BURGER

36.-

gebraten | Brioche-Bun | Tomaten | Gurken-Chutney | Trüffel-Creme | Appenzeller-Käse | Pommes Frites

POULETBRUST

37.-

im Pancetta-Mantel | gebraten | Salsa-Verde | Cocobohnen | Trockentomaten | Salbei-Tagliatelle

WIENERSCHNITZEL

46.-

Kalbshuft paniert | klassisch in Butter gebraten | Preiselbeeren | Rahmgurkensalat | Petersilien-Kartoffeln

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

34.-

42.-

sautierte Kalbshuftstreifen | sämige Champignons-Weissweinrahmsauce | knusprige Rösti

KALBSLEBER

30.-

38.-

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

DELIKATESSEN AUS DEM WASSER

½ PORTION

HAUPTGANG

EGLIFILETS (vom Zürichsee)

34.-

44.-

im Champagner-Teig | goldbraun frittiert | Tartar-Sauce | Kräuter-Kartoffeln | Zitronenstern

WOLFSBARSCHFILET

39.-

kross gebraten | Buttermilch-Sauce | grillierter Broccoli | Mandelcreme | schwarzer Trockenreis

SAIBLINGFILET

42.-

in Nussbutter confiert | sämiger Yuzuschaum | Kohlrabi | Zucchetti | Dill-Tagliatelle

WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?

Pommes Frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Pommes Dauphine | Fregola-Sarda | Tagliatelle
schwarzer Reis | Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl:

+ 5.-

Tatar-Genüsse

UNSER
TIPP!

DIE TATAR-SYMPHONIE

(6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert)

Lassen Sie sich in die Genüsse der Tatars entführen. Sie werden begeistert sein!

CLASSICO | TOSKANA | TENNESSEE | PÉRIGORD | NORDICA | VEGANA

42.-

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 TOSKANA	37.-
Rind mit edlem Grappa di Brunello Trockentomaten Peperoni Rucola Parmesan Croûtons	
TATAR IBIZA	38.-
Rind klassisch zubereitet grilliertes Melonenragout Orangen-Gelée Belperknolle Brunnenkresse	
TATAR DÄNISCHE ART	37.-
Rind ganz kurz in Butter gebraten auf Butter-Toast serviert frisch geraffelter Meerrettich	
TATAR PÉRIGORD	45.-
Kalb an Trüffeleessenz Trüffelhobel eingelegte Portwein-Feige Wildkräutersalat Walnuss-Pesto	
TATAR MIAMI	40.-
Kalb mediterran mit Olivenöl zubereitet gebratene Crevetten Krustentier-Vinaigrette Shiitake Estragon	
TATAR TENNESSEE	47.-
Wasserbüffel mit Jack Daniels Old Nr. 7 im Buchenholzrauch serviert frittierte Zwiebelringe	
TATAR TURICUM	42.-
Zürisee-Saibling Yuzu-Creme Wasabi-Tupfer gerösteter Sesam Saiblings-Rogen Meeresspargel	
TATAR NORDICA	37.-
Rauchlachs Sauercreme Zitrone Petersilie Chili Grünapfel Portulak Lachsrogen Kapern	
TATAR VEGANA 	30.-
Auberginen Zucchini Tomaten Okra frittierte Kichererbsen-Bällchen Basilikumsprossen	
TATAR TÊTE À TÊTE (ab 2 Personen)	44.-
Rind klassisch nach Ihrem Wunsch mild, medium, scharf oder feurig an Ihrem Tisch zubereitet und flambiert	



AUS UNSEREM KÄSE-KELLER

KÄSETELLER 100g (aus dem Chäsälädeli Amstad)	19.-
Blaues Hirni (Blauschimmelkäse) Girenbaderli (Weichkäse) Bergkäse Mädris (Halbhartkäse) Brigelser Geissenkäse (Halbhartkäse) serviert mit Früchtebrot und saisonalem Chutney	

HAUSGEMACHTE VERFÜHRUNGEN

WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hausspezialität!)	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade Arabica Kaffee safranisierte Zwergorangen Pistazienglace	
BEEREN-TÖRTCHEN	16.-
knuspriger, süsser Boden englische Vanillecreme Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren Rahm	
CHEESE-CAKE	16.-
süsse Philadelphia-Creme Keks-Crumble Aprikosen Melisseblätter Pistazienglace	
QUARK-KOKOSCREME	15.-
leichte, luftige Creme grilliertes Ananas-Mango Ragout Johannisbeeren-Coulis Zitronen-Sorbet	
CRÊPES-SUZETTE (ab 2 Personen, direkt an Ihrem Tisch flambiert und zubereitet)	P.P. 20.-
der Klassiker unter den Desserts am Tisch mit Grand Marnier flambiert Orangenfilets Vanilleglace	

GLACE-KREATIONEN

	kleiner Coupe	grosser Coupe
BROWNIES	13.-	18.-
Schokoladenglace Vanilleglace Schokoladensauce Brownies Rahm		
HAVANNA	13.-	18.-
Rumglace Espressoglace Havanna-Rum Bananenstücke Rahm		
HOT-BERRY	13.-	18.-
Vanilleglace Erdbeerglace heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DÄNEMARK	12.-	17.-
Vanilleglace heisse Schokoladensauce Rahm		
BANANEN-SPLITT	12.-	17.-
Vanilleglace Bananen heisse Schokoladensauce Mandelsplitter Rahm		
ICE-CAFÉ	12.-	17.-
Espressoglace 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, Rum, Limonen- oder Cassis-Sorbet	1 Kugel	5.-
mit Rahm +2.- / mit Vieille Prune, Kirsch, Williams, Vodka, Cointreau, Havanna-Rum	2 cl	+5.-