

Wochen Hits

vom 14. bis 17. April 2025

Die Qual der Wahl

(im Menu dabei)

Wählen Sie zwischen einer **Erbsen-Minzencrème** oder einem **kleinen weissen Kabis-Kümmelsalat** an Wasabi-Limettendressing

Urchig

24.-

Buure Schweins Cordon-Bleu | mit Speck, Zwiebeln und Alpkäse gefüllt | goldbraun gebraten | Oregano-Karotten Pommes Frites | Zitrone

Chefs Favorit

36.-

Lamm-Nierstück | im Olivenöl rosa gebraten
Steinpilzkruste | kräftiger Barolo-Aprikosenjus
sautierte Petersilienwurzeln | sämiger Süßkartoffel Gratin

Petri-Heil

29.-

Lachs-Tranche | im Weisswein pochiert
sämige Vermouthsauce | geschmorter weisser Chicorée
eingelegte Trauben | cremiges Fregola-Sarda

Fleischlos

22.-

Polenta-Gnocchi | in Butter geschwenkt
rassige all'arrabbiata-Tomatensauce | Chili | grüne Oliven
Petersilie | geraffelter Parmesan

Unsere Dessertempfehlung:

Schokoladen Brownie

8.-

hausgemacht | gebrannte Haselnüsse
Beeren | Schlagrahm



Vegetarische Gerichte / Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.



ZUM START PASSENDE SAISON-KREATIONEN

VORSPEISE HAUPTGANG

SPARGEL-CRÈME mit Bourbon-Vanille verfeinert weisse Spargelstücke confierter Kaninchenrücken Kerbelöl	18.-	
BRUNNENKRESSE-SCHAUM  parfümiert mit Weissm Portwein Birnen-Chutney Senfsaat Ziegenkäse-Praliné Kresse	16.-	
THUNFISCH-TATAR an Ponzu-Marinade Gewürz-Ananas Wakame-Algen Wasabi-Crème eingelegte Zwiebeln	26.-	
ALPEN-TATAR Rind klassisch mild, medium oder scharf Kirsch Senfcrème Salzkapern Eigelb Belper-Knolle	25.-	
TATAR CLASSICO Rind klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern rote Zwiebeln Eigelb-Crème	24.-	
WEISSER SPARGEL  knackig gekocht mit Bärlauch-Hollandaise überbacken karamellisierte Haselnüsse St. Galler-Chips	27.-	
SCHAFSKÄSE-MOUSSE  fruchtiger Pfeffermantel Spargelduo-Salat eingelegte Erdbeeren Zitronen-Gel Tomaten-Essenz	22.-	
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT  geröstete Kerne knusprige Brotwürfel	14.-	23.-
SALAT «FRANÇOIS» bunte Saisonsalate lauwarmer Pouletbrusttranchen gebratene Specktranchen Tomaten Ei		27.-

WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EIN HAUSGEMACHTES DRESSING:

Toskana-Dressing | sämiges Kräuter-Dressing | Walnuss-Senf-Dressing | 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.-
WEISSER SPARGEL-RISOTTO  mit Weisswein zubereitet Brennnessel Saubohnen confierte Tomaten geräucherter Scamorza-Käse	18.-	28.-
KÄSE-TARTE  mit Alpenkäse gebratene Morcheln confierte Schalotten Birnen-Chutney Kirsch-Likör Wildkräutersalat		32.-



FLAMBIER-GENUSS UND ZARTE FLEISCHSTÜCKE

½ PORTION

HAUPTGANG

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

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

p. P. 69.-

CHATEAUBRIAND | australisches Angus-Rindsfilet | am Stück nach Ihrem Wunsch gebraten | an Ihrem Tisch flambiert
hausgemachte Sauce Béarnaise | buntes Gemüse aus dem Garten | Pommes Dauphine

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

53.-

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

RINDSFILET

60.-

nach Ihrem Wunsch gebraten | Madeira-Reduktion | Brennessel | schwarzer Trüffel | sämige Alpkäse-Nudeln

WEIDELAMM-KOTELETTS

48.-

rosa gebraten | Bärlauch-Zitronenkruste | grillierter Grünspargel | Trüffel-Hollandaise | Greyerzer-Kartoffelgratin

PORCHETTA (GEROLLTER SCHWEINEBAUCH)

39.-

mit Bärlauch-Frischkäse gefüllt | im Ofen glasiert | Campari-Sauce | junger Broccoli | sämiges Fregola-Sarda

KALBSSCHNITZEL

48.-

paniert | in Butterschmalz gebacken | glasierter weisser Spargel | Sauce-Hollandaise | Petersilien-Kartoffeln

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

34.-

42.-

sautierte Kalbshuftstreifen | sämige Champignon-Rahmsauce | knusprige Rösti

KALBSLEBER

30.-

38.-

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

AUS DEM WASSER AUF DEN TISCH

½ PORTION

HAUPTGANG

EGLIFILETS

34.-

44.-

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

FELCHENFILET VOM ZÜRISSEE

40.-

auf der Haut gebraten | Kurkuma-Apfelschaum | Safran-Fenchel | Saubohnen | cremiges Kräuter-Risotto

HEILBUTT

38.-

in Zitronenbutter confiert | Beurre blanc mit Dijonsenf | Coco-Bohnen | Birnenwürfel | Lyoner-Bratkartoffeln

WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?

Pommes Frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Kartoffelstock | Pommes Dauphine

Tagliatelle | Kräuter-Risotto | Trockenreis | Fregola-Sarda oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl:

+ 5.-

VOM KÄSE-WAGEN

SCHWEIZER-KÄSE

Wählen Sie Ihren Käse direkt an Ihrem Tisch von unserem Käsewagen aus. Alle 8 Käse-Raritäten stammen aus der Schweiz und begeistern jeden Käse-Liebhaber. Serviert mit Chutney oder Tessiner-Senf, Fruchtbrot, Baumnüssen, Kümmel und Trauben

4 Sorten	18.-
6 Sorten	24.-
8 Sorten	30.-

PURE VERFÜHRUNGEN

WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hausspezialität!)

17.-

aus der edlen Felchlin-Schokolade | mit Arabica Kaffee parfümiert | safranisierte Zwergorangen | Pistazienglacé

APFELSTRUDEL

16.-

hausgemacht | lauwarm serviert | Apfel-Rosinenfüllung | sämiges Vanilleglacé | Rahm

POPCORN-MOUSSE

17.-

süßes Popcorn | weisse Schokolade | salziges Karamell | eingelegte Mandarinen | knusprige Hippen

STREUSEL-KUCHEN

14.-

mit Bio-Rhabarber | nach Grossmutter's Rezept zubereitet | lauwarm serviert | Joghurtglacé | Rahm

PISTAZIEN-TÖRTCHEN

16.-

knuspriger Mürbeteigboden | gebrannte Pistaziencreme | Erdbeeren | Grand-Marnier | Zitronenmelisse

COUPE-KLASSIKER

kleiner Coupe grosser Coupe

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, Rum, Limonen- oder Cassis-Sorbet mit Rahm +2.- / mit Vieille Prune, Kirsch, Williams, Vodka, Cointreau, Havanna-Rum

1 Kugel
2 cl

5.-
+5.-