



## TAKE-AWAY KARTE



### WOCHENHITS 14 BIS 18. JULI 2025 (NUR MITTAGS, 11.30-14.00 UHR)

---

<b>URCHIG GUET</b> Mediterrane Hacktätschli   Thymian   getrocknete Tomaten   Barolo Jus mit Oliven   Peperonatagemüse   Parmesan-Risotto	18.-
<b>CHEF'S FAVORIT</b> Zweierlei vom Kalb   rosa gebratenes Schulterfilet und Kalbsbries   Jus mit Orangen   geräuchertes Kartoffelpüree   Zucchini-Blüte	27.-
<b>PETRI HEIL</b> Grillierter Pulpo   fruchtig scharfe Tomaten-Mango Salsa   wilder Kräutersalat   Fregola Sarda   Koriander-Sauerrahm	22.-
<b>FLEISCHLOS</b>  Hummus Bowl   Hummus mit Zitrone verfeinert   Pitabrot   Falafel   Kichererbsensalat   Granatapfelkerne   Zitronenmelisse	17.-

### HUUS KLASSIKER (MO BIS FR+SO 11.30 BIS 21.30 UHR, SA 17.00 BIS 22.00 UHR)

---

<b>TATAR CLASSICO</b> Rind   klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert   Kapern   rote Zwiebeln   Eigelb-Crème	26.-
<b>TATAR TOSKANA</b> Rind   mit edlem Grappa di Brunello verfeinert   Trockentomaten   Peperoni   Rucola   Parmesan	28.-
<b>ZÜRI-GSCHNÄTZLETS</b> sautierte Kalbshuftstreifen   sämige Champignon-Rahmsauce   knusprige Rösti	32.-
<b>KALBSLEBER</b> geschnetzelte Kalbsleber   kurz in Butter gebraten   Schalotten   Salbei & Gartenkräuter   knusprige Rösti	28.-
<b>EGLIFILETS</b> im Champagner-Teig gewendet   goldbraun frittiert   Tartar-Sauce   Kräuter-Kartoffeln   Zitronenstern	32.-
<b>TOSKANISCHER BROTSALAT</b> Sauerteigbrot   3-erlei Cherry-Tomaten   gezupfter Burrata   Basilikumpesto   Lattich   Pouletbrustwürfel	20.-
<b>RAVIOLI ROYAL</b>  hausgemachte Teigwaren-Spezialität   Trüffel-Ravioli   Champagner-Rahmsauce   Rucola	27.-
<b>STEINPILZ-ARANCINI</b>  frittierte, gefüllte Risotto-Kugeln   mediterranes Gemüseragout   Parmesansauce   knuspriger Rucola	20.-

AN DER RECEPTION ABHOLEN

TAKE-AWAY NUMMER 044 360 56 56