

# Mittags Karte

25. bis 29. September 2023

## Wochen Hits

Wählen Sie zu den fünf Gerichten zwischen einer kräftigen Gemüsebouillon mit Hörnli oder einem knackigem Spinatsalat mit Tomaten an Toskana-Dressing

### TRENDIGE LEICHTIGKEIT 27.-

Portobello-Pilz "BBQ" | grilliert | saftiges Pulled-Pork | sämiger Trüffelschaum | bunter Cole-Slowsalat

### URCHIG GUET 24.-

Wild-Hackbraten | hausgemacht | im Ofen glasiert | Wild-Rahmsauce | Apfel-Rotkraut | Spätzli | kaltgerührte Preiselbeeren

### CHEF'S FAVORIT 34.-

Osso-Bucco | Kalbshaxe | im Weissweinfond zart geschmort | Gremolata-Sauce | buntes Wurzelgemüse | Kräuter-Tagliatelle

### PETRI HEIL 29.-

Heilbutt Filet | in Olivenöl gebraten | rezenter Paprikasud | sautierter Mangold | Roscoff-Zwiebeln | Kartoffelstock

### FLEISCHLOS 22.-

Vegi-Burger | Blumenkohl-Käse-Patty | Brioche-Bun | Ajvar-Creme | Ananas Chutney | Rucola | Pommes Frites

## Kleine Köstlichkeiten

	Vorspeise	Hauptgang
<b>MARRONI-SCHAUM</b> getrüffelt   Cognac   Waldkräuter   Wurzelgemüse   Speckwürfeli   schwarzer Trüffelhobel	18.-	
<b>NÜSSLISALAT</b> gebratene Eierschwämmli   gehacktes Ei   knuspriger Speck   Croûtons   Kürbiskern-Dressing	18.-	30.-
<b>HIRSCH CARPACCIO</b> dünne Hirschhuf-Tranchen   Kürbiskern-Mayonnaise   Gemüse-Pickles   Nüsslisalat   Parmesan	20.-	32.-
<b>GRAVED LACHS</b> indisch mariniert   Saibling-Rogen   Sellerie-Slaw   Gewürz-Mirabellen   Jalapeños   Kokossud	22.-	
<b>SALAT-FRANÇOIS</b> knackige Saisonsalate   lauwarmer Pouletbruststreifen   gebratene Specktranchen   Tomaten   Ei		27.-

WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EIN HAUSGEMACHTES DRESSING: Toskana-Dressing | sämiges Kräuter-Dressing | Kürbiskern-Dressing  
 Dijon-Senf-Dressing | Aceto di Modena und Olio d'oliva extra

## HUUS Klassiker

	Vorspeise	Hauptgang
<b>ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS"</b> (200 G) argentinisches Angus-Beef   gebraten   "Café de Paris"-Sauce   überbacken   Pimientos   Pommes Frites		53.-
<b>KALBS-PICCATA</b> klassisch zubereitet   Zitronen-Kapern Vinaigrette   Safran-Risotto   Trockentomaten   Pfirsich   Rucola		46.-
<b>ZÜRI-GSCHNÄTZLETS</b> sautierte Kalbshuftstreifen   sämige Champignon-Rahmsauce   goldbraune Butter-Rösti		42.-
<b>REHSCHNITZEL</b> gebraten   sämige Eierschwämmli-sauce   Apfel-Rotkraut   glasierte Marroni   Safranapfel   Huus-Spätzli		48.-
<b>EGLIFILETS</b> (aus dem Zürisee) im Champagner-Teig   goldbraun frittiert   Tartar-Sauce   Kräuter-Salzkartoffeln   Zitronenhälfte		42.-
<b>SPÄTZLI-PFANNE</b>  Huus-Spätzli   an sämiger Marronisauce   Boskop-Apfel   Eierschwämmli   gehobelter schwarzer Trüffel		29.-

## TATAR-GENÜSSE MIT LIEBE GEHACKT

### 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.-

*Unsere  
Empfehlung*

### DIE QUAL DER WAHL

Hauptgang

<b>TATAR CLASSICO</b>	35.-
Rind   klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert   Kapern   rote Zwiebeln   Eigelb-Creme	
<b>TATAR PARISER-ART</b>	38.-
Rind   mit Armagnac verfeinert   überbacken mit Café de Paris-Butter   Pommes Frites	
<b>TATAR TOSKANA</b>	37.-
Rind   mit edlem Grappa die Brunello   Trockentomaten   Peperoni   Rucola   Parmesan   Croûtons	
<b>TATAR DÄNISCHE ART</b>	37.-
Rind   ganz kurz in Butter gebraten   auf Butter-Toast serviert   viel frisch geraffelter Meerrettich	
<b>TATAR PÉRIGORD</b>	44.-
Kalb   an Trüffeleessenz   eingelegte Portwein-Feige   Wildkräutersalat   Walnuss-Pesto	
<b>TATAR WALLISER ART</b>	37.-
Kalb   mit feinem Apricotine parfümiert   Burrata-Espuma   Erbsen-Pesto   süss-saure Aprikosen	
<b>TATAR TENNESSEE</b>	45.-
Büffel   mit Jack Daniels Old Nr. 7   im Buchenholzrauch serviert   frittierte Zwiebelringe	
<b>TATAR BANGKOK</b>	42.-
Thunfisch   Sriracha Mayonnaise   knuspriger Sushi Reis   Sesam   Jalapeño   Tobikko	
<b>TATAR NORDICA</b>	37.-
Rauchlachs   Sauercreme   Zitrone   Petersilie   Chili   Grünapfel   Portulak   Lachsrogen   Kapern	
<b>TATAR VEGANA</b> 	30.-
Auberginen   Zucchini   Tomaten   Okra   frittierte Kichererbsen-Bällchen   Basilikumsprossen	

## AUS DER HAUSEIGENEN ZUCKERKÜCHE

<b>WEISSES KAFFEE MOUSSE</b> (Hausspezialität) aus der edlen Felchlin Schokolade   Arabica-Kaffee   safranisierte Zwergorangen   Pistazienglace	16.-
<b>VERMICELLES MONT-BLANC</b> cremiges Marronipüree   Kirschwasser   eingelegte Holunderbeeren   Mini-Meringues   Mürbeteigboden	17.-
<b>GRIESSFLAMMERIE</b> mit Darjeeling parfümiert   kandiertes Ananasragout   Rum-Rosinenglace   Rohrzucker-Crumble	16.-
<b>SCHOKOLADEN-TÖRTCHEN</b> lauwarm und saftig serviert   Zwetschgenröster   Haselnuss Glace   Karamellsauce   Schlagrahm	16.-

<b>KÄSE-PLÄTTCHEN</b> Tremola-Alta Valle Leventina (Halbhartkäse)   Jersey Blue-Willi Schmid (Blauschimmelkäse)   Vacherin-Fribourgeois (Halbhartkäse) Bio Bündner-Bergkäse (Halbhartkäse)   Trauben   Nüsse   Aprikosen & Tomaten Chutney   Honig	19.-
--	------

## EISIGE VERFÜHRUNGEN

	kleiner Coupe	grosser Coupe
<b>NESSELRODE</b> Vermicelles   Huus-Meringue   Vanilleglace   glasierte Marroni   Schlagrahm	14.-	18.-
<b>BROWNIES</b> Schokoladenglace   Vanilleglace   Schokoladensauce   Brownies   Rahm	13.-	17.-
<b>HAVANNA</b> Rumglace   Espressoglace   Havanna-Rum   Bananenstücke   Rahm	13.-	17.-
<b>HOT-BERRY</b> Vanilleglace   Erdbeerglace   heisses Waldbeeren-Ragout   Rahm	13.-	17.-
<b>DÄNEMARK</b> Vanilleglace   heisse Schokoladensauce   Rahm	12.-	16.-
<b>ICE-CAFÉ</b> Espressoglace   gekühlter Arabica-Kaffee   Kaffeebohnen   Rahm	13.-	17.-
<b>CASSIS-VIEILLE PRUNE</b> Fruchtiges Cassisorbet   ein Schuss Vieille Prune	15.-	19.-
<b>LIMONE-VODKA</b> Erfrischendes Limonensorbet   ein Gutsch Absolut-Vodka	15.-	19.-

<b>GLACE-SORTEN</b> Vanille, Schokolade, Erdbeere, Espresso, Haselnuss, Rum, Limone- oder Cassis-Sorbet mit Rahm +2.- / mit Vieille Prune, Kirsch, Williams, Wodka, Cointreau, Havanna-Rum	1 Kugel 2 cl	5.- 5.-
--	-----------------	------------