



TAKE-AWAY KARTE



WOCHENHITS 24. BIS 28. MÄRZ 2025 (NUR MITTAGS, 11.30-14.00 UHR)

URCHIG GUET Kalbsbratwurst kurz grilliert an rassiger Zwiebel-Rotweinsauce glasierter Kohlrabi mit Kräutern luftiger Kartoffel-Schnittlauchstock	18.-
CHEF'S FAVORIT Petit Tender (Second Cut vom Rind) rosa gebraten tranchiert sämige Cognac-Pfeffersauce karamellisierte Lauch Buttermudeln	27.-
PETRI HEIL Heilbuttfilet in Zitronenbutter confiert Beurre Blanc mit Dijonsenf Coco-Bohnen Birnenwürfel Lyoner-Bratkartoffeln	22.-
FLEISCHLOS  Fregola-Sarda (sardinische Spezialität) geräucherte Pastakügelchen cremig zubereitet Trockentomaten gezupfter Buratta Bärlauchpesto	17.-

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

TATAR CLASSICO Rind klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern rote Zwiebeln Eigelb-Crème	26.-
TATAR TOSKANA Rind mit edlem Grappa di Brunello verfeinert Trockentomaten Peperoni Rucola Parmesan	28.-
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS sautierte Kalbshuftstreifen sämige Champignon-Rahmsauce knusprige Rösti	32.-
KALBSLEBER geschmetzelte Kalbsleber kurz in Butter gebraten Schalotten Salbei & Gartenkräuter knusprige Rösti	28.-
EGLIFILETS im Champagner-Teig gewendet goldbraun frittiert Tartar-Sauce Kräuter-Kartoffeln Zitronenstern	32.-
SALAT «FRANÇOIS» knackige Saisonsalate lauwarmer Pouletbruststreifen gebratene Specktranchen Tomaten Ei	20.-
RAVIOLI ROYAL  hausgemachte Teigwaren-Spezialität Trüffel-Ravioli Champagner-Rahmsauce Rucola	27.-
STEINPILZ-RISOTTO  mit Weisswein zubereitet eingelegte Artischocken knuspriger Federkohl gepickelte Physalis	32.-

AN DER RECEPTION ABHOLEN

TAKE-AWAY NUMMER 044 360 56 56