




## TAKE-AWAY KARTE



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

---

<b>URCHIG GUET</b> Kalbsbratwurst   kurz grilliert   an rassiger Zwiebel-Rotweinsauce   glasierter Kohlrabi mit Kräutern luftiger Kartoffel-Schnittlauchstock	18.-
<b>CHEF'S FAVORIT</b> Petit Tender (Second Cut vom Rind)   rosa gebraten   tranchiert   sämige Cognac-Pfeffersauce   karamellisierter Lauch   Buttermudeln	27.-
<b>PETRI HEIL</b> Heilbuttfilet   in Zitronenbutter confiert   Beurre Blanc mit Dijonsenf   Coco-Bohnen   Birnenwürfel   Lyoner-Bratkartoffeln	22.-
<b>FLEISCHLOS</b>  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)

---

<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>SALAT «FRANÇOIS»</b> knackige Saisonsalate   lauwarmer Pouletbruststreifen   gebratene Specktranchen   Tomaten   Ei	20.-
<b>RAVIOLI ROYAL</b>  hausgemachte Teigwaren-Spezialität   Trüffel-Ravioli   Champagner-Rahmsauce   Rucola	27.-
<b>STEINPILZ-RISOTTO</b>  mit Weisswein zubereitet   eingelegte Artischocken   knuspriger Federkohl   gepickelte Physalis	32.-

AN DER RECEPTION ABHOLEN

TAKE-AWAY NUMMER 044 360 56 56