

# Mittags Karte

02. bis 06. Dezember 2024

## Wochen Hits

Wählen Sie zu den fünf Gerichten zwischen einer **sämigen Zürcher-Weissweinsuppe** oder einem weisser **Chicorée-Orangensalat** an Kräuter-French Dressing

### TRENDIG 27.-

Kartoffelknödel | Chorizofüllung | Paprikasauce | karamellisiertes Spitzkraut | Sauerrahm | Piment d'Espelette

### URCHIG GUET 24.-

Schweins-Schüfeli | leicht geräuchert | im Sud zart gegart | sämige Senfsauce | Champagner-Sauerkraut | Kräuter-Salzkartoffeln

### CHEF'S FAVORIT 36.-

Kalbsschulterfilet | rosa zubereitet | Amarone-Schalottensauce | zweierlei Blumenkohl | gebratene Polenta-Gnocchi | Sprossen

### PETRI HEIL 29.-

Kabeljaufilet | in Butter langsam confiert | safranisierter Beurre-Blanc | knackiges Wurzelgemüse | sämige Belugalinsen

### FLEISCHLOS 22.-

Birnen-Ravioli | im Sud pochert | in brauner Salbeibutter geschwenkt | Rucola | Trockentomaten | Pinienkerne | Gorganzolaflocken

## Vorspeisen

### SCHWARZWURZEL-SCHAUM

mit Kurkuma parfümiert | Jakobsmuschel | Orangenöl | Honigkresse | Pumpernickel-Croûtons

Vorspeise Hauptgang

17.-

### LACHS-TRIO

als Sashimi, Tatar und Pralinée | Granny-Smith-Gelée | Kabis-Wasabisalat | eingelegter Ingwer

24.-

### RINDS TATAR

Rind | klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert | Kapern | rote Zwiebeln | Eigelb-Crème

24.-

35.-

### ZIEGENKÄSE-NOUGAT

mit Pistazien verfeinert | zweierlei Preiselbeeren | Thymian-Sponge | Frisée | Honig-Hippen

20.-

### BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT

geröstete Kerne | knusprige Brotwürfel

14.-

23.-

### WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EIN HAUSGEMACHTES DRESSING:

Toskana-Dressing | Kräuter-Dressing | Himbeeren-Dressing | Waldhonig-Vinaigrette | Aceto di Modena und Olio d'oliva extra

## HUUS Klassiker

### ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200 g)

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

½ Portion Hauptgang

53.-

### ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

sautierte Kalbshuftstreifen | sämige Champignon-Rahmsauce | goldbraune Butter-Rösti

34.-

42.-

### ENTENBRUST

rosa gebraten | Orangen-Vodouvansauce | Steckrüben-Crème | Kürbis | Apfel-Chutney | Polenta-Gnocchi

39.-

### ADLERFISCHFILET

gebraten | Petersiliensauce | Artischocken | Trockentomaten | Orangenöl | sautierte Stachys-Kartoffeln

42.-

### STEINPILZ-RISOTTO

mit Weisswein zubereitet | eingelegte Artischocken | knuspriger Federkohl | gepickelte Physalis

18.-

30.-

### SALAT «FRANÇOIS»

bunte Saisonsalate | lauwarmer Pouletbrusttranchen | gebratene Specktranchen | Tomaten | Ei

27.-

# *Tatar-Genüsse*

**UNSER  
TIPP!**

## **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 | ROSSO**

45.-

**TATAR CLASSICO** 35.-

Rind | klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert | Kapern | rote Zwiebeln | Eigelb-Crème

**TATAR PARISER-ART** 39.-

Rind | mit Armagnac verfeinert | überbacken mit Café de Paris-Butter | Pommes Frites

**TATAR TOSKANA** 37.-

Rind | mit edlem Grappa di Brunello | Trockentomaten | Peperoni | Rucola | Parmesan | Croûtons

**TATAR DÄNISCHE ART** 37.-

Rind | ganz kurz in Butter gebraten | auf Butter-Toast serviert | frisch geraffelter Meerrettich

**TATAR PÉRIGORD** 45.-

Kalb | an Trüffelessenz | Trüffelhobel | eingelegte Portwein-Feige | Wildkräutersalat | Walnuss-Pesto

**TATAR BÜNDNER ART** 39.-

Reh | gebeiztes Tatar | Kartoffelpuffer | Pastinaken-Espuma | süsse Kürbiskerne | Kapuziner-Kresse

**TATAR TENNESSEE** 47.-

Wasserbüffel | mit Jack Daniels Old Nr. 7 | im Buchenholzrauch serviert | frittierte Zwiebelringe

**TATAR NORDICA** 37.-

Rauchlachs | Sauercrème | Zitrone | Petersilie | Chili | Grünapfel | Portulak | Lachsrogen | Kapern

**TATAR ROSSO**  28.-

2-erlei Bio-Randen | geräucherte Crème fraîche | Pinienkerne | Erbsenkresse | Basilikumsprossen

## SCHWEIZER KÄSE

<b>KÄSETELLER</b> 100g (aus dem Chäslädeli Amstad)	19.-
Blaues Hirni (Blauschimmelkäse)   Girenbaderli (Weichkäse)   Bergkäse Mädris (Halbhartkäse)   Brigelser Geissenkäse (Halbhartkäse) serviert mit Früchtebrot und saisonalem Chutney	

## PURE VERFÜHRUNGEN

<b>WEISSES KAFFEE-MOUSSE</b> (Hausspezialität)	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade   mit Arabica Kaffee parfümiert   safranisierte Zwergorangen   Pistazienglacé	
<b>STREUSELKUCHEN</b>	15.-
mit Zimt-Zwetschgen   nach Grossmutter's Ur-Rezept zubereitet   lauwarm serviert   sämiges Vanilleglacé   Rahm	
<b>CRÈME-BRÛLÉE</b>	17.-
mit Kürbiskernen zubereitet   Vieille-Prune   marinierte Waldbeeren   Haselnussglacé   Sauerampfer	
<b>VERMICELLES</b>	16.-
Keksboden   Vanillemousse   mariniertes Vermicelles   Mini-Meringues   Sauerkirschen   Schlagrahm	
<b>BANOFFEE-TÖRTCHEN</b>	16.-
Knusperboden   Bananen-Tatar   Dulce de Leche-Crème   Zimthaube   Schokoladenraspel   Rahm	

## EIS-KLASSIKER

	kleiner Coupe	grosser Coupe
<b>NESSELRODE</b>	13.-	18.-
Vermicelles   Meringues   Vanilleglacé   glasierte Marroni   Schlagrahm		
<b>BROWNIES</b>	13.-	18.-
Schokoladenglacé   Vanilleglacé   Schokoladensauce   Brownies   Rahm		
<b>HOT-BERRY</b>	13.-	18.-
Vanilleglacé   Erdbeerglacé   heisses Waldbeeren-Ragout   Rahm		
<b>DÄNEMARK</b>	12.-	17.-
Vanilleglacé   heisse Schokoladensauce   Rahm		
<b>BANANEN-SPLIT</b>	12.-	17.-
Vanilleglacé   Bananen   heisse Schokoladensauce   Mandelsplitter   Rahm		
<b>ICE-CAFÉ</b>	12.-	17.-
Espressoglacé   gekühlter Arabica Kaffee   Kaffeebohnen   Rahm		
<b>CASSIS-VIEILLE PRUNE</b>	15.-	20.-
fruchtiges Cassissorbet   ein Schuss Vieille Prune		
<b>LIMONEN-VODKA</b>	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.-
--	-----------------	-------------