



ZUM START HAUSGEMACHTE FRÜHLINGS-KREATIONEN

VORSPEISE

HAUPTGANG

SPARGEL-CREME	19.-	
aus weissem Spargel mit Bourbon-Vanille verfeinert Rauchlachstatar Wachtelei Trüffelhobel		
KAROTTEN-SCHAUM 	16.-	
mit Ingwer parfümiert Bitterorangen-Chutney Gemüse Dim-Sum Sauerrahmtropfen Kresse		
FELCHEN-TATAR (vom Zürisee)	22.-	
à la minute gehackt Limonen-Sauerrahm Grünapfel salzige Erdnusscreme Saiblings-Rogen		
RINDS-TATAR	24.-	
klassisch, mild, medium oder scharf zubereitet weisses Spargel-Espuma Bärlauchpesto		
GÄNSE-RILLETTE	26.-	
Spargel-Apfeltatar rotes Zwiebel Chutney Kürbiskern Mayonnaise Sauternes Gelée Frisée		
WEISSER DONAU-SPARGEL 	28.-	
auf den Punkt gekocht hausgemachte Hollandaise Morcheln Bärlauch Erdnusstropfen		
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT 	14.-	23.-
geröstete Kerne knusprige Brotwürfel		
SALAT «FRANÇOIS»		27.-
bunte Saisonsalate lauwarmer Pouletbrusttranchen gebratene Specktranchen Tomaten Ei		




WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EIN HAUSGEMACHTES DRESSING:

Toskana Dressing | sämiges Kräuter Dressing | Dijon-Senf Dressing | Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette
Aceto di Modena und Olio d'oliva extra

FLEISCHLOSE GENÜSSE

VORSPEISE

HAUPTGANG

RAVIOLI ROYAL 	20.-	36.-
hausgemachte Teigwaren-Spezialität Trüffel-Ravioli Champagner-Rahmsauce Rucola		
ORECCHIETTE-PUTTANESCA 		25.-
nach Nonna's Saucenrezept 12 Stunden gekocht Kapern schwarze Oliven Parmesan Rucola		
WEISSE SPARGEL-TARTE 		30.-
knusprige-Tarte ofenfrisch cremiges Spargelragout Bärlauchpesto Paprikadip Wildkräutersalat		



ZARTE FLEISCH-KÖSTLICHKEITEN

½ PORTION HAUPTGANG

FLAMBIER-GENUSS (ab 2 Personen und in zwei Gängen serviert) p. P. 69.-*
 (Bei Gruppen ab 8 Personen ist ein Flambieren am Tisch leider nicht möglich)

CHATEAUBRIAND | vom argentinischen Angus-Beef | am Stück nach Ihrem Wunsch gebraten | an Ihrem Tisch flambiert
 hausgemachte Sauce-Béarnaise | buntes Gemüse aus dem Garten | Rahmspinat | Pommes Dauphine

ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» (200 g)	53.-	
argentinisches Angus-Beef gebraten "Café de Paris"- Sauce überbacken Pimientos Pommes Frites		
RINDSFILET	58.-	
grilliert Bärlauchkruste Portweinreduktion Morcheln Karottenduett sämiger Weisswein-Risotto		
KALBSSCHNITZEL	47.-	
von der Huft rosa gebraten auf weissem Spargel überbacken mit Sauce-Hollandaise Tagliatelle		
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS	34.-	42.-
sautierte Kalbshuftstreifen sämige Champignons-Weissweinrahmsauce knusprige Rösti		
KALBSLEBER	30.-	38.-
kurz in Butter gebratene Kalbsleberstreifen Schalotten Salbei & Gartenkräuter knusprige Rösti		
POULETBRUST-PICCATA		36.-
im Greyerzer-Eimantel gebraten Strauchtomatensauce Pestotropfen Rahmspinat Tagliatelle		
LAMMRÜCKENFILET		42.-
im Olivenöl rosa gebraten Kirschen-Rotweinsauce Keniabohnen Bohnencreme Polentaschnitte		

AUS DEM WASSER AUF DEN TISCH

½ PORTION HAUPTGANG

EGLIFILETS (vom Zürichsee)	34.-	44.-
im Champagner-Teig goldbraun frittiert Tartar-Sauce Kräuter-Kartoffeln Zitronenstern		
VIKTORIA BARSCHFILET		38.-
im Griessmantel goldbraun gebraten Ananas-, Papaya- & Koriandersalsa Jungzwiebeln Trockenreis		
FELCHENFILET (vom Zürichsee)		42.-
im Rieslingwein pochiert sämige Bärlauchsauce Spargelragout Radieschen gebratene Polentaschnitte		

WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?

Pommes Frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Pommes Dauphine | Polentaschnitte
 Tagliatelle | Weisswein-Risotto | Trockenreis oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl: + 5.-

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 | VEGANA

42.-

TATAR CLASSICO

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

35.-

TATAR PARISER-ART

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

39.-

TATAR TOSKANA

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

37.-

TATAR DONAU

Rind | klassisch, mild, medium oder scharf zubereitet | weisses Spargel-Espuma | Bärlauchpesto

38.-

TATAR DÄNISCHE ART

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

37.-

TATAR PÉRIGORD

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

45.-

TATAR TENNESSEE

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

47.-

TATAR TURICUM

Zürisee-Felchen | Limonen-Sauerrahm | Grünapfel | salzige Erdnusscreme | Saiblings-Rogen | Sprossen

39.-

TATAR NORDICA

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

37.-

TATAR VEGANA

Auberginen | Zucchini | Tomaten | Okra | frittierte Kichererbsen-Bällchen | Basilikumsprossen

30.-



HAUSGEMACHTE UND SÜSSE VERFÜHRUNGEN

CRÊPES-SUZETTE (ab 2 Personen, direkt an Ihrem Tisch flambiert)	P.P. 20.-
der Klassiker unter den Desserts am Tisch mit Grand Marnier flambiert Orangenfilets Vanilleglace	
WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hauspezialität!)	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade Arabica Kaffee safranisierte Zwergorangen Pistazienglace	
CREMESCHNITTE	15.-
hausgemacht knuspriger, süsser Blätterteig sämige englische Vanillecreme Rhabarber Kompott	
CRÈME BRÛLÉE	17.-
klassisch mit Bourbon Vanille Rohrzucker Crumble marinierte Erdbeeren Zitronen Sorbet	
ÖPFEL-CHÜECHLI	16.-
im Backteig goldbraun frittiert in Zimtzucker gewendet Vanilleglace Brombeeren Confit Schlagrahm	
KÄSETELLER 100g (aus dem Chäsälädeli Amstad)	19.-
Blaues Hirni (Blauschimmelkäse) Girenbaderli (Weichkäse) Bergkäse Mädris (Halbhartkäse) Brigelser Geissenkäse (Halbhartkäse) serviert mit Früchtebrot und saisonalem Chutney	

GEFRORENE VERFÜHRUNGEN

	kleiner Coupe	grosser Coupe
ROMANOFF	13.-	18.-
gartenfrische Erdbeeren Vanilleglace Erdbeerenglace Erdbeeren Coulis Rahm		
BROWNIES	13.-	18.-
Schokoladenglace Vanilleglace Schokoladensauce Brownies Rahm		
HAVANNA	13.-	18.-
Rumglace Espressoglace Havanna-Rum Bananenstücke Rahm		
HOT-BERRY	13.-	18.-
Vanilleglace Erdbeerenglace heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DÄNEMARK	12.-	17.-
Vanilleglace heisse Schokoladensauce Rahm		
ICE-CAFÉ	12.-	17.-
Espressoglace gekühlter Arabica Kaffee Kaffeebohnen Rahm		
CASSIS-VIEILLE PRUNE	15.-	20.-
fruchtiges Cassissorbet ein Schuss Vieille Prune		
LIMONEN-VODKA	15.-	20.-
erfrischendes Limonensorbet ein Gutsch Absolut-Vodka		

GLACE-SORTEN:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Espresso, Haselnuss, Rum, Limonen- oder Cassis-Sorbet	1 Kugel	5.-
mit Rahm +2.- / mit Vieille Prune, Kirsch, Williams, Vodka, Cointreau, Havanna-Rum	2 cl	+5.-