

Mittags Hits

vom 13. bis 17. Januar 2025

Die Qual der Wahl (im Menu dabei)

Wählen Sie zwischen einer **Flämischen Gemüsesuppe** oder einem **weissen Chicorée-Orangensalat** an sämigen Kräuterdressing

Urchig 24.-

Truten Cordon-Bleu | mit Trutenschinken und Bergkäse gefüllt | goldbraun gebraten | glasierte grüne Bohnen | frittierte Pommes Soufflé | Zitrone

Chefs Favorit 36.-

Kalbs-Picatta | im Parmesan-Eimantel | in Butter gebraten | lauwarme Zitronen-Kapernvinaigrette | Mandel-Broccoli sämiger Weisswein-Risotto

Petri-Heil 29.-

Lachsforellenfilet | im Kräutermantel | in Olivenöl gebraten | Amarone-Buttersauce | grillierte Zucchini-Blumen | junge Thymian-Bratkartoffeln

Fleischlos 22.-

Rucola-Ravioli | kurz im Sud pochiert | gebratene Auberginen- und Kürbiswürfel | sämige Prosecco-Orangensauce | Manchego-Hobel | Pinienkerne

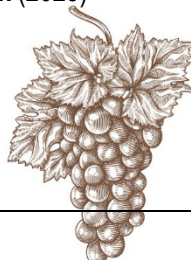
| | |
|--|------|
| Unsere Weinempfehlung aus Österreich: | 1 dl |
|--|------|

| | |
|--|------|
| Sauvignon Blanc, Südsteiermark (2023) | 8.50 |
|--|------|

Produzent: Weingut Wohlmuth
Traubensorte: Sauvignon Blanc

| | |
|--------------------------------|------|
| Zweigelt Umathum (2020) | 10.- |
|--------------------------------|------|

Produzent: Umathum
Traubensorte: Zweigelt





Spezialitäten aus Österreich



ZUM START A SUPPERL ODER SO....

| | |
|---|------|
| ERDÄPFELSUPPE | 15.- |
| nach Wiener Ur-Rezept zubereitet Chorizo-Öl Majoran Speck-Brotwürfel | |
| RINDSKRAFTBRÜHE | 17.- |
| mit Sherry verfeinert Tafelspitzwürfel Frittaten Wurzelgemüse Schnittlauch | |
| VOGERLSALAT | 16.- |
| knackiger Nüsslisalat rassiges Erdäpfeldressing knusprige Speckwürfel Rauchbrotwürfel | |
| KARTOFFEL-KNÖDEL | 15.- |
| Chorizofüllung Paprikasauce karamellisiertes Spitzkraut Sauerrahm Piment d'Espelette | |
| RINDSZUNGE & MILKEN | 20.- |
| hausgeräuchert aufgeschnitten Senfsauce frittierte Milken Belugalinsensalat Kernöl Kren | |
| SAIBLINGS-TATAR | 27.- |
| handgeschnitten Traubenkernöl Zitrusfrüchte Schnittlauchcrème Radieserl Friséesalat | |


SCHMANKERL

| | |
|---|------|
| ORIGINAL WIENER-SCHNITZEL | 45.- |
| aus der Kalbsnuss dünn geklopft und paniert Butterschmalz Petersilien-Erdäpfel Zitrone Preiselbeeren | |
| RINDS-ZWIEBEL-ROSTBRATEN | 49.- |
| an Zwiebel-Senf-Marinade rosa gebraten Zweigeltssauce Speckbohnen Nockerl Röstzwiebeln Essiggurkerl | |
| RINDS-TAFELSPITZ | 44.- |
| im Topf serviert Mark Wurzelgemüse Cremespinat Apfelkren Schnittlauchsauce Erdäpfelschmarrn | |
| OCHSENBACKEN | 42.- |
| in Blauburgundersauce zart geschmort gelbe Rüben getrüffeltes Erdäpfelpüree Kerbel-Zitronen-Gremolata | |
| WIENER BACKHENDL | 40.- |
| ausgelöstes Hendl in Buttermilch eingelegt goldbraun frittiert Erdäpfel-Vogersalat Radieserl | |
| WALLER & BLUNZE | 39.- |
| Welsfilet poeliert gebratene Blutwurst geschmortes Paprikakraut Paradeiser-Aprikosen-Chutney Safranreis | |
| KÄESPÄTZLE  | 25.- |
| hausgemachte Tiroler-Spätzle vermischt mit österreichischem Alpkäse Röstzwiebeln Schnittlauch | |

ETWAS FÜR DEN WORTSCHATZ

Österreichische Wortschätze

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Frittaten (Pfannkuchen) | Erdäpfel (Kartoffeln) | Kren (Meerrettich) | Paradeiser (Tomaten) |
| Hendl (Huhn) | Vogersalat (Nüsslisalat) | Tafelspitz (Siedfleisch) | Schmankerl (etwas feines) |
| Rostbraten (gebratenes Entrecôte) | Nockerl (Spätzli) | Waller (Welsfisch) | Blunze (Blutwurst) |

 Vegetarisches Gericht / Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.
Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

MITTAGS-KLASSIKER

RAFFINIERTE, KALTE KÖSTLICHKEITEN


Vorspeise Hauptgang

| | | |
|---|------|------|
| LACHS-TRIO als Sashimi, Tatar und Pralinée Granny-Smith-Gelée Kabis-Wasabisalat eingelegter Ingwer | 24.- | |
| BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT  geröstete Kerne knusprige Brotwürfel | 14.- | 23.- |
| TATAR CLASSICO Rind klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern rote Zwiebeln Eigelb-Crème | 24.- | 36.- |
| TATAR PARISER-ART Rind mit Armagnac parfümiert überbacken mit Café de Paris-Butter Pommes Frites | | 39.- |
| TATAR TOSKANA Rind mit edlem Grappa di Brunello verfeinert Trockentomaten Peperoni Rucola Parmesan | | 37.- |
| TATAR DÄNISCHE ART Rind ganz kurz in Butter gebraten auf Butter-Toast serviert frisch geraffelter Meerrettich | | 37.- |
| TATAR NORDICA Rauchlachs Sauercreme Zitrone Petersilie Chili Grünapfel Portulak Lachsrogen Kapern | | 37.- |
| SALAT «FRANÇOIS» knackige Saisonsalate lauwarmer Pouletbruststreifen gebratene Specktranchen Tomaten Ei | | 27.- |
| ZU ALLEN SALATEN EIN DRESSING IHRER WAHL: Toskana-Dressing sämiges Kräuter-Dressing Waldhonig-Vinaigrette Aceto di Modena und Olio d'oliva | | |

HUUS-KLASSIKER

1/2 Portion

Hauptgang

| | | |
|---|------|------|
| ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS» (200 g) argentinisches Angus-Beef gebraten "Café de Paris"- Sauce überbacken Pimientos Pommes Frites | | 53.- |
| ZÜRI-GSCHNÄTZLETS sautierte Kalbshuftstreifen sämige Champignon-Rahmsauce knusprige Rösti | 32.- | 42.- |
| KALBSLEBER geschnitzelte Kalbsleber kurz in Butter gebraten Schalotten Salbei & Gartenkräuter knusprige Rösti | 29.- | 37.- |
| EGLIFILETS im Champagner-Teig gewendet goldbraun frittiert Tartar-Sauce Kräuter-Kartoffeln Zitronenstern | 32.- | 42.- |
| STEINPILZ-RISOTTO  mit Weisswein zubereitet eingelegte Artischocken knuspriger Federkohl gepickelte Physalis | 18.- | 32.- |

WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?

Pommes Frites | goldbraune Butter-Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Pommes Dauphine | getrüffeltes Kartoffelstock

Tagliatelle | Nockerl | Spätzli | Basmatireis oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl:

+ 5.-



Süßes aus

Österreich



HAUSGEMACHTE VERFÜHRUNGEN

| | |
|--|------|
| WIENER APFELSTRUDEL hausgemacht lauwarm serviert Apfel-Rosinenfüllung sämige Bourbon-Vanillesauce Rahmhaube | 16.- |
| KAISERSCHMARREN klassischer zerrissener Eierkuchen in Butter ausgebacken mit Rum geflämmt Zwetschgenröster Schlagrahm | 16.- |
| STREUSELKUCHEN mit Zimt-Zwetschgen nach Grossmutter's Ur-Rezept zubereitet lauwarm serviert sämiges Vanilleglacé Rahmhaube | 15.- |
| PANNA-COTTA mit Schokolade parfümiert mit Marroni-Stückchen verfeinert Blutorangen Punsch-Marinade Schlagrahm | 17.- |
| WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hausspezialität!) aus der edlen Felchlin-Schokolade mit Arabica Kaffee parfümiert safranisierte Zwergorangen Pistazienglacé | 17.- |

KÄSE-VARIATION

| | |
|---|------|
| KÄSETELLER 100g (aus dem Chäsädeli Amstad) Blaues Hirni (Blauschimmelkäse) Girenbaderli (Weichkäse) Bergkäse Mädris (Halbhartkäse) Brigelser Geissenkäse (Halbhartkäse) serviert mit Fruchtbrot und saisonalem Chutney | 19.- |
|---|------|

AUS DER PROMILLEKÜCHE

| | | | |
|--------------------------------|------|------------------------------------|------|
| GRAPPA | | | |
| Grappa Riesling-Sylvaner (41%) | 7.- | Grappa Gwurztraminer (41%) | 8.- |
| Grappa Barolo (41%) | 11.- | Grappa di Moscato (41%) | 9.- |
| Vecchia Romagna (40%) | 7.- | | |
| BRÄNDE | | | |
| Zürcher Quitten (41%) | 8.- | Lauerzer Kirsch (41%) | 8.- |
| Apfelbrand Gravensteiner (41%) | 7.- | Morand Williamine (43%) | 8.- |
| Zürcher Williams (41%) | 8.- | Morand Apricotine (41%) | 8.- |
| Hauser Marillen (35%) | 9.- | Hauser Haselnuss Likör (18%) | 8.- |
| EDLE TROPFEN | | | |
| Hennessy X.O. (40%) | 26.- | Vieille Prune (41%) | 8.- |
| Calvados Morin Père (40%) | 8.- | | |
| RUM | | | |
| Bumbu Rum Co, Barbados (40%) | 15.- | Plantation XO 20th, Barbados (40%) | 18.- |
| Don Papa, Philippinen (40%) | 21.- | Gold of Mauritius (40%) | 20.- |
| The Kraken, USA (40%) | 12.- | The Kraken, USA (40%) | 12.- |

AFTER DINNER COCKTAILS

| | | | |
|--|------|--|------|
| ESPRESSO-MARTINI Absolut Vodka Kahlua Espresso | 15.- | AMARETTO-SOUR Amaretto (5 cl) Zitronensaft Orangensaft | 15.- |
| WHITE RUSSIAN Absolut Vodka Kahlua Rahm | 15.- | BLACK RUSSIAN Absolut Vodka Kahlua | 14.- |

GLACÉ-KLASSIKER

kleiner Coupe grosser Coupe

| | | |
|--|------|------|
| BROWNIES | 13.- | 18.- |
| Schokoladenglacé Vanilleglacé Schokoladensauce Brownies Rahm | | |
| HOT-BERRY | 13.- | 18.- |
| Vanilleglacé Erdbeerglacé heisses Waldbeeren-Ragout Rahm | | |
| DÄNEMARK | 12.- | 17.- |
| Vanilleglacé heisse Schokoladensauce Rahm | | |
| BANANEN-SPLIT | 12.- | 17.- |
| Vanilleglacé Bananen heisse Schokoladensauce Mandelsplitter Rahm | | |
| ICE-CAFÉ | 12.- | 17.- |
| Espressoglacé 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 | | |

GLACÉ-SORTEN:

| | | |
|---|---------|------|
| Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazien, 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.- |

