

# Mittags Hits

Vom 13. bis 17. Juli 2026

## Die Qual der Wahl

(im Menu dabei)

Wählen Sie zwischen einer kalten **Gazpacho Andaluz** oder einem **Sommersalat** mit frischem Pfirsich an Balsamico Vinaigrette und gerösteten Baumnüssen

## Urchig

24.-

**Polpette alla Nonna** | hausgemachte Rindshackbällchen saftig gebraten | rassiges Tomatensugo  
sautierter junger Broccoli | auf leichter Polenta serviert

## Chefs Favorit

38.-

**Kalbpiccata von der Huft** |  
im Parmesan-Ei-Mantel ausgebacken  
kräftiger Rotweinjus | sautierter Blattspinat  
crémiges Risotto alla Milanese

## Petri-Heil

29.-

**Taglierini al Tonno** | al dente gekochte Taglierini  
aromatisches Rucola-Pesto | feines Tuna-Tatar  
frische Zitrusnoten | geröstete Mandeln  
junge Gartenkräuter

## Fleischlos

22.-

**Mediterranes Ofengemüse** | bunte Gemüsevariation  
mit Olivenöl, frischen Kräuter | sämige Burrata  
Parmesankartoffeln | mit Maldon-Salz veredelt

## Grill-Special

44.-

**Lammnierstück** <sup>(200g)</sup> | vom Holzkohlengrill  
rosa grilliert | Sämiges Weisswein-Risotto  
hausgemachte Chimi-Churri-Sauce

## Dessert

8.-

**Zitrus-Tartelette** | knuspriger Mürbeteig | luftige  
Zitruscrème | frische Beeren | Lavendelsorbet



## VORSPIEL DER SINNE MIT RAFFINIERTEN GAUMENFREUDEN

|                                                                                                                       | Vorspeise | Hauptgang |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| <b>BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT</b>  | 14.-      | 23.-      |
| geröstete Kerne   knusprige Brotwürfel                                                                                |           |           |
| <b>GURKEN-ESSENZ</b>                                                                                                  | 17.-      |           |
| kalt serviert   norwegischer Lachs   pikante Gurkenperlen   Yuzu-Sorbet   Basilikum-Sponge                            |           |           |
| <b>BURRATA</b>                       | 24.-      |           |
| grillierter Baby-Lattich   Aprikosen-Gel   karamellisierte Feige   Pumpernickel   Basilikum-Vinaigrette               |           |           |
| <b>PULPO</b>                                                                                                          | 26.-      |           |
| grillierter Tintenfischarm   Nussbutter-Schaum   Erbsen-Minze-Püree   Wildkräuter   Brombeeren                        |           |           |
| <b>MAHI-MAHI CEVICHE</b>                                                                                              | 25.-      | 42.-      |
| Goldmakrele   Zitrusmarinade   Tigermilch-Schaum   Schalotte   Mango-Chili-Gel                                        |           |           |
| <b>RINDS-CARPACCIO</b>                                                                                                | 22.-      | 38.-      |
| fein aufgeschnitten   Trüffel-Sesam-Mayonnaise   Rucola   gehobelter Parmigiano-Reggiano                              |           |           |
| <b>SALAT FRANÇOIS</b>                                                                                                 |           | 27.-      |
| grillierte Pouletbrusttranchen   knackige und bunte Saisonsalate   gebratener Speck   Tomaten   Ei                    |           |           |

Wählen Sie zu Ihrem Salat eines unserer hausgemachten Dressings: Toskana-Dressing | cremiges Kräuter-French-Dressing  
Trüffel-Sesam-Dressing | Aceto di Modena & Olio d'oliva extra vergine

## VEGETARISCHE MOMENTE

|                                                                                                            | Vorspeise | Hauptgang |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| <b>RAVIOLI ROYAL</b>    | 20.-      | 36.-      |
| hausgemachte Trüffel-Ravioli   Champagner-Rahmsauce   Rucola   gehobelter schwarzer Trüffel                |           |           |
| <b>AVOCADO RISOTTO</b>  | 19.-      | 30.-      |
| Acquerello-Reis   mit Weisswein zubereitet   hausgetrocknete Datterini Tomaten   cremige Burrata           |           |           |
| <b>ZUCCHINI-TARTE</b>   |           | 28.-      |
| zweierlei Zucchetti   im Ofen gebacken   Basilikum-Pesto   Tomaten-Gel   knackiger Wildkräutersalat        |           |           |

## FRISCH GEFISCHT & LIEBEVOLL ZUBEREITET

|                                                                                                     | ½ Portion | Hauptgang |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| <b>RED-SNAPPER-FILET</b>                                                                            |           | 39.-      |
| kross gebraten   leichter Kräuterschaum   cremiges Zitronen-Weisswein-Risotto   Wildkräuter-Bouquet |           |           |
| <b>TUNA-TATAKI</b>                                                                                  | 24.-      | 38.-      |
| kurz auf dem Holzkohle-Grill grilliert   auf einem knackigen Salad niçoise   Sesamöl-Sojadressing   |           |           |
| <b>EGLIFILETS</b>                                                                                   | 34.-      | 44.-      |
| im Champagner-Teig gewendet   goldbraun frittiert   Tartar-Sauce   Kräuter-Kartoffeln   Zitrone     |           |           |

## Vom Holzkohlegrill

|                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |                                                                                                                                                                                                          |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Edelschwein-Kotlett</b> <sup>(300 g)</sup><br>Vom Biertreberschwein<br>mit frischen Kräutern aromatisiert                                                                                                                                                        | 42.- | <b>Wagyu Prime-Cut</b> <sup>(200 g)</sup><br>australische Wagyu-Rindshuft<br>mit feiner Meersalznote vollendet                                                                                           | 68.- |
| <b>Pulled Pork Burger</b> <sup>(180 g)</sup><br>zart geschmorter Nacken   Blaubeer-BBQ-Sauce   Cole-Slaw   Laugen Brioche                                                                                                                                           | 36.- | <b>Rindsfilet</b> <sup>(180 g)</sup><br>australisches Angus-Rindsfilet<br>mit würziger Pfeffer-BBQ-Glasur                                                                                                | 60.- |
| <b>Lammnierstück</b> <sup>(200 g)</sup><br>vom Neuseeländischen Lamm<br>an Kräuter-Knoblauchmarinade                                                                                                                                                                | 44.- | <b>Poulet-Flügel</b> <sup>(400 g)</sup><br>knusprige Freiland-Pouletflügel<br>mit Honig-BBQ-Marinade glasiert                                                                                            | 34.- |
| <b>Biertreber Schweinsbratwurst</b> <sup>(220 g)</sup><br>von der renommierten Metzgerei Angst                                                                                                                                                                      | 27.- | <b>Rinds-Flank-Steak</b> <sup>(200 g)</sup><br>hausgemachte BBQ-Marinade                                                                                                                                 | 40.- |
| <b>Zu allen Grillgerichten wählen Sie eine Beilage nach Wahl:</b><br>Züri-Pommes frites   Rösti   Kräuter-Salzkartoffeln<br>Weisswein-Risotto   Pimientos   junger Blattspinat<br>Kartoffel-Gurkensalat   Grillgemüse   Taglierini<br>(jede weitere Beilage: + 7.-) |      | <b>Dazu eine hausgemachte Sauce nach Wahl:</b><br>Blaubeeren-BBQ-Sauce   Chimichurri-Sauce<br>Dijon-Senf-Sauce   Hollandaise<br>Café-de-Paris-Butter   Trüffel-Mayonnaise<br>(jede weitere Sauce: + 4.-) |      |

### KLASSIKER FÜR JEDEN GENIESSER

½ Portion      Hauptgang

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>SALTIMBOCCA</b><br>Kalbshuft   Prosciutto-Salbeimantel   gebraten   Marsala-Sauce   grüner Spargel   Butter-Taglierini                                                                                                                                                                           | 48.-           |
| <b>ZÜRI-GSCHNÄTZLETS</b><br>sautierte Kalbshuftstreifen   Champignons-Weisswein-Rahmsauce   knusprige Rösti                                                                                                                                                                                         | 35.-      44.- |
| <b>KALBSLEBERLI</b><br>Kalbsleberstreifen, kurz in Butter gebraten   Schalotten   Salbei & Gartenkräuter   knusprige Rösti                                                                                                                                                                          | 30.-      38.- |
| <b>ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»</b> <sup>(200 g)</sup><br>australisches Angus-Beef   mit Café-de-Paris-Sauce gratiniert   Pimientos   Züri-Pommes frites                                                                                                                                               | 55.-           |
| <b>CHATEAUBRIAND *</b> (ab 2 Personen in zwei Gängen. Das Flambieren am Tisch ist bei Gruppen bis max. 8 Personen möglich)<br>australisches Angus-Rindsfilet   am Stück auf den Punkt grilliert   vor Ihren Augen flambiert<br>hausgemachte Hollandaise   saisonales Gartengemüse   Pommes Dauphine | p.P. 69.-      |

# Tatar-Variationen

## DIE TATAR-SYMPHONIE

(Sechs erlesene Tatar-Spezialitäten vereint auf einem Teller)

Lassen Sie sich in die Welt der Tatar-Spezialitäten entführen. Sie werden begeistert sein!

**CLASSICO | TOSKANA | HIGHLAND | PÉRIGORD | NORWAY | PURPUR**

45.-



|                                                                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>TATAR «FRISCH AM TISCH»</b>                                                                                 | 50.-      |
| Rindsfilet   ausgewählte Zutaten für Ihr individuell komponiertes Tatar   vor Ihren Augen zubereitet           |           |
| <b>TATAR CLASSICO</b>                                                                                          | 25.- 36.- |
| Rind   klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert   Kapern   Schalotten   Eigelbcrème                 |           |
| <b>TATAR TOSKANA</b>                                                                                           | 26.- 37.- |
| Rind   mit Grappa zubereitet   geschmorte Peperoniwürfel   Rucola   luftiger Pecorino-Espuma                   |           |
| <b>TATAR PARISER-ART</b>                                                                                       | 40.-      |
| Rind   mit Armagnac parfümiert   mit Café-de-Paris-Butter gratiniert   Züri-Pommes frites                      |           |
| <b>TATAR DÄNISCHE ART</b>                                                                                      | 38.-      |
| Rind   kurz in Butter gebraten   auf Buttertoast   geriebener Meerrettich   Senf-Kaviar   Tomaten-Gel          |           |
| <b>TATAR HIGHLAND</b>                                                                                          | 50.-      |
| Wasserbüffel   mit Scotch verfeinert   Kartoffelpuffer   Birnen-Gel   Senf-Kaviar   im Apfelholzrauch serviert |           |
| <b>TATAR PÉRIGORD</b>                                                                                          | 45.-      |
| Kalb   mediterran mariniert   mit edler Trüffelpaste   sämiges Senf-Glacé   Kräutерerde   gehobelter Trüffel   |           |
| <b>TATAR PROVENÇAL</b>                                                                                         | 40.-      |
| Kalb   mit Lavendel-Honig parfümiert   flambierter Pfirsich   karamellisierte Feige   Aprikosen-Gel            |           |
| <b>TATAR NORWAY</b>                                                                                            | 38.-      |
| Lachs hausgebeizt   rassige Pommery-Senfsauce   Avocado   Meerforellenrogen   Wildkräuter                      |           |
| <b>TATAR ASIATIKA</b>                                                                                          | 24.- 39.- |
| Thunfisch   fruchtig-scharfe Sauce   Avocado   Mango-Chili-Gel   Sesam                                         |           |
| <b>TATAR PURPUR</b>         | 22.- 28.- |
| Auberginen grilliert   Muhammara-Marinade   Kichererbsen-Duett   Minze                                         |           |

## SCHWEIZER KÄSEVIELFALT

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|
| <b>KÄSE AUS DER HEIMAT</b> (100 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4 Sorten | 19.- |
| Alle vier Käsesorten stammen aus Schweizer Kuhmilch und begeistern jeden Käseliebhaber:<br>Brie de Luxe, Zürcher Oberländer-Halbhartkäse, milder Greyerzer und Tremola-Gottardo. Auf Wunsch servieren wir auch den Geissli-Ziegenfrischkäse. Dazu reichen wir Tessiner Feigensenf, Huus-Früchtebrot, Baumnüsse und Trauben. |          |      |

## HAUSGEMACHTE VERSUCHUNGEN - KLASSISCH, LEICHT UND VERSPIELT

|                                                                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>WEISSES KAFFEE-MOUSSE</b> (Hausspezialität!)                                                                        | 17.- |
| aus der edlen Felchlin-Schokolade   mit Arabica-Kaffee parfümiert   safranisierte Zwergorangen   Pistazien-Glacé       |      |
| <b>MILLE-FEUILLE</b>                                                                                                   | 16.- |
| luftiger Blätterteig   feine Crème anglaise   exotischer Piña-Colada-Ganache   grillierte Ananas   Kokos-Vanille-Glacé |      |
| <b>TIRAMISU</b>                                                                                                        | 15.- |
| sämige Mascarpone-Crème   Löffelbiskuit   aromatischer Espresso   verfeinert mit Amaretto   feines Kakaopulver         |      |
| <b>PASSIONSFRUCHT-TÖRTCHEN</b>                                                                                         | 16.- |
| Joghurt-Passionsfrucht-Crème   luftiger Schokoladenbiskuit   Joghurt-Szechuan-Glacé   fruchtiges Himbeer-Cremeux       |      |
| <b>LITCHI-PARFAIT</b>                                                                                                  | 14.- |
| halbgefrorenes Litschi-Parfait   Rosen Sorbet   weisse Schokoladen-Erde   erfrischendes Erdbeergel   Gartenkräuter     |      |

## GLACÉ-LIEBLINGE ZUM SCHLEMMEN

|                                                                                               | kleiner Coupe | grosser Coupe |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| <b>ROMANOFF</b>                                                                               | 13.-          | 18.-          |
| gartenfrische Erdbeeren   Vanille-Glacé   Erdbeer-Glacé   Fruchtsauce   Rahm                  |               |               |
| <b>KIRSCH</b>                                                                                 | 13.-          | 18.-          |
| Kirschen-Marzipan-Glacé   Vanille-Glacé   eingelegte Kirschen   Gutsch Kirschenschnaps   Rahm |               |               |
| <b>BROWNIES</b>                                                                               | 13.-          | 18.-          |
| Schokoladen-Glacé   Vanille-Glacé   Schokoladensauce   Brownies   Rahm                        |               |               |
| <b>HOT-BERRY</b>                                                                              | 13.-          | 18.-          |
| Vanille-Glacé   Erdbeer-Glacé   heisses Waldbeeren-Ragout   Rahm                              |               |               |
| <b>DÄNEMARK</b>                                                                               | 12.-          | 17.-          |
| Vanille-Glacé   heisse, dunkle Schweizer-Schokoladensauce   Rahm                              |               |               |
| <b>ICE-CAFÉ</b>                                                                               | 12.-          | 17.-          |
| Espresso-Glacé   gekühlter Arabica-Kaffee   Rahm                                              |               |               |
| <b>CASSIS-VIEILLE PRUNE</b>                                                                   | 15.-          | 20.-          |
| fruchtiges Cassis-Sorbet   ein Schuss Vieille Prune                                           |               |               |
| <b>LIMONEN-VODKA</b>                                                                          | 15.-          | 20.-          |
| erfrischendes Limonen-Sorbet   ein Gutsch Absolut Vodka                                       |               |               |

### UNSERE GLACÉ-SORTEN:

|                                                                                              |         |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Vanille   Schokolade   Erdbeere   Kirschen-Marzipan   Pistazien   Espresso   Haselnuss   Rum | 1 Kugel | 5.-   |
| Limonen- oder Cassis-Sorbet                                                                  |         |       |
| mit Rahm                                                                                     |         | + 2.- |
| mit Vieille Prune   Kirsch   Williams   Vodka   Cointreau   Havana-Rum                       | 2 cl    | + 5.- |