

TAKE-AWAY KARTE

HUUS KLASSIKER (MO BIS FR+SO 11.30 BIS 21.30 UHR, SA 17.00 BIS 21.30 UHR)

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

sautierte Kalbshuftstreifen | sämige Champignon-Rahmsauce | knusprige Rösti

33.-

KALBSLEBER

geschnetzelte Kalbsleber | kurz in Butter gebraten | Schalotten | Salbei & Gartenkräuter | knusprige Rösti

28.-

EGLIFILETS

im Champagner-Teig gewendet | goldbraun frittiert | Tartar-Sauce | Kräuter-Kartoffeln | Zitronenstern

32.-

SALAT «FRANÇOIS»

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

20.-

RAVIOLI ROYAL

hausgemachte Teigwaren-Spezialität | Trüffel-Ravioli | Champagner-Rahmsauce | Rucola

27.-

KÄSESPÄTZLE

hausgemachte Tiroler-Nockerl | vermischt mit österreichischem Alpkäse | Röstzwiebeln | Schnittlauch

19.-

MIT LIEBE GEHACKT, MILD, MEDIUM ODER SCHARF SERVIERT

TATAR CLASSICO

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

27.-

TATAR TOSKANA

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

28.-

TATAR PÉRIGORD

Kalb | mit Trüffel-Essenz | schwarzer Trüffelhobel | knuspriges Wachtelei | Balsamico-Kirschen

36.-

TATAR NORDICA

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

27.-

TATAR ORIENT

Kichererbsen | würzige Muhammara-Sauce | frittierte Falafel | knackiger Minzsalat | Walnussöl

22.-

AN DER RECEPTION ABHOLEN

TAKE-AWAY NUMMER 044 360 56 56