

NICHT ALLTÄGLICHES ZUM START

VORSPEISE

HAUPTGANG

SPARGELCREME	18.-	
aus weissem Donau-Spargel mit edler Bourbon-Vanille Flusskrebse Spargelspitzen		
ERBSEN-SCHAUMSUPPE 	16.-	
mit Minze verfeinert rauchiges Paprika-Chutney braune Butter Gemüse Dim-Sum		
PULPO «ANDALUSIA»	22.-	
lauwarm Ajoblanco-Crème geschmorte Aubergine rote Peperoni Mandeln Jalapeño		
BLACK-TIGER «COCKTAIL»	20.-	36.-
Crevetten Togarashi & Ceasersauce Baby Lattich Mango Jungspargel confierte Schalotten		
ANGUS CARPACCIO	19.-	35.-
hauchdünne Rindshufttranchen indische Mayonnaise Gemüse-Pikles Parmesan Rucola		

KNACKIGES UND PASSEND ZUR SAISONZEIT

VORSPEISE

HAUPTGANG

BURRATA «DI ANDRIA» 	20.-	
Büffelmozzarella Vanille-Tomatensalat Zitronenmelisse-Pesto Rhabarber grüner Pfeffer		
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT 	14.-	22.-
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 | Balsamico-Dressing | Dijon-Senf-Dressing
Aceto di Modena und Olio d'oliva extra

AUCH OHNE FLEISCH EIN GENUSS

VORSPEISE

HAUPTGANG

RAVIOLI-ROYAL 	20.-	36.-
hausgemachte Spezialität Trüffel-Ravioli sämige Champagner-Rahmsauce Rucola		
WEISSER DONAU-SPARGEL 	27.-	39.-
geröstete Haselnusscreme Senfkörner sautierte Morcheln Aprikosen junge Bratkartoffeln		
BELGISCHER CHICORÉE 		28.-
im Orangen-Safransud weisse Bohnencreme koreanisches Kimchi dunkler Karottenjus Vadouvan-Crumbel		

ZARTE FLEISCHKREATIONEN UND KLASSIKER

HAUPTGANG

ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» <small>(200 g)</small>	53.-
argentinisches Angus-Beef gebraten "Café de Paris"- Sauce überbacken Blattspinat Pommes Frites	
WEIDELAMM-DUETT	48.-
gebratenes Rack & glasierter Nacken Bärlauchjus Morcheln Wildspargel Erbsen gebräunte Zwiebelcreme	
BIERTREBER EDELSCHWEIN-KOTELETTE <small>(250 g)</small>	39.-
saftig grilliert sämige Rindsmark Beurre-Blanc Blattspinat Artischocken-Kokoscreme japanische Pflaume	
KALBSHUFT-INVOLTINI «FLAMBÉE»	47.-
mit Ricotta gebraten am Tisch flambiert weisse Portweinsauce Erbsenmousse Karotten Polenta-Schnitte	
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS	42.-
sautierte Kalbshuftstreifen sämige Champignon-Rahmsauce knusprige Rösti	
KALBSLEBER	37.-
kurz in Butter gebratene Kalbsleberstreifen Schalotten Salbei & Gartenkräuter knusprige Rösti	

FISCHERS FRITZ FISCHT FRISCHE FISCHE

HAUPTGANG

EGLIFILETS «ZÜRISÉE» <small>(Fischerei Hülliger)</small>	42.-
im Champagner-Teig gewendet goldbraun frittiert Tartar-Sauce Kräuter-Kartoffeln Zitronenstern	
GELBFLOSSEN THUNFISCH	44.-
kurz grilliert weisses Tomaten-Dashi Borlotti Bohnencreme glasierter Pak-Choi gerösteter Sesam Miso	
ZANDERFILET	39.-
orientalisch gewürzt kross gebraten Safranschaum buntes Spargel-Cassoulet Karotten-Hummus	

WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?

Pommes Frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Kartoffelkroketten | Karotten-Hummus | Ravioli mit Basilikumpesto
Huus-Tagliatelle | Trockenreis oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl: + 5.-

HAUSGEMACHTES AUS DER ZUCKERKÜCHE

WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hausspezialität!) aus der edlen Felchlin Schokolade Arabica-Kaffee safranisierte Zwergorangen Pistazien	16.-
CHEESE-CAKE Butter-Sabléboden sämige Mascarponecrème geschmorte Rhabarber Erdbeerglace	17.-
APFEL-KÜCHLEIN Mürbeteigboden Mandelcrème Apfelspalten im Ofen gebacken Bourbon-Vanilleglace	16.-
PASSIONSFRUCHT-PARFAIT mit Sake parfümiert Pfirsich-Buttercrème Holunderblüten blonde Schokolade rosa Pfeffer	15.-

KÄSE-TELLER (100 g) Tremola-Alta Valle Leventina (Halbhartkäse) Jersey Blue-Willi Schmid (Blauschimmelkäse) Vacherin-Fribourgeois (Halbhartkäse) Bio Bündner-Bergkäse (Halbhartkäse) Trauben Nüsse Aprikosen & Tomaten Chutney Honig Feigen-Brot	19.-
---	------

LUST DER KALTEN VERFÜHRUNG

	KLEINER COUPE	GROSSER COUPE
BROWNIES Schokoladenglace Vanilleglace Schokoladensauce Brownies Rahm	13.-	17.-
DÄNEMARK Vanilleglace heisse Schokoladensauce Rahm	12.-	16.-
ICE-CAFÉ Espressoglace gekühlter Arabica-Kaffee Kaffeebohnen Rahm	13.-	17.-
HOT-BERRY Vanilleglace Erdbeerglace heisses Waldbeeren-Ragout Rahm	13.-	17.-
HAVANNA Rumglace Espressoglace Havanna-Rum Bananenstücke Rahm	13.-	17.-
AMANDA Haselnussglace Schokoladenglace Vanilleglace Mandeln Rahm	12.-	16.-
CASSIS-VEILLE PRUNE Fruchtiges Cassisorbet ein Schuss Vieille Prune	15.-	19.-
LIMONE-VODKA Erfrischendes Limonensorbet ein Gutsch Absolut-Vodka	15.-	19.-

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