

NICHT ALLTÄGLICHES ZUM START

VORSPEISE



HAUPTGANG

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

KNACKIGES UND PASSEND ZUR SAISONZEIT

VORSPEISE

HAUPTGANG

<b>BURRATA «DI ANDRIA»</b> 	20.-	
Büffelmozzarella   Vanille-Tomatensalat   Zitronenmelisse-Pesto   Rhabarber   grüner Pfeffer		
<b>BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT</b> 	14.-	22.-
geröstete Kerne   knusprige Brotwürfel		
<b>SALAT «FRANÇOIS»</b>		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

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

ZARTE FLEISCHKREATIONEN UND KLASSIKER

HAUPTGANG

<b>ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»</b> <small>(200 g)</small>	53.-
argentinisches Angus-Beef   gebraten   "Café de Paris"- Sauce   überbacken   Blattspinat   Pommes Frites	
<b>WEIDELAMM-DUETT</b>	48.-
gebratenes Rack & glasierter Nacken   Bärlauchjus   Morcheln   Wildspargel   Erbsen   gebräunte Zwiebelcreme	
<b>BIERTREBER EDELSCHWEIN-KOTELETTE</b> <small>(250 g)</small>	39.-
saftig grilliert   sämige Rindsmark Beurre-Blanc   Blattspinat   Artischocken-Kokoscreme   japanische Pflaume	
<b>KALBSSCHNITZEL «WIENER ART»</b>	46.-
paniert   in Butter gebacken   Oregano-Bratkartoffeln   sämiger Gurken-Dillsalat   Preiselbeeren   Zitrone	
<b>ZÜRI-GSCHNÄTZLETS</b>	42.-
sautierte Kalbshuftstreifen   sämige Champignon-Rahmsauce   knusprige Rösti	
<b>KALBSLEBER</b>	37.-
kurz in Butter gebratene Kalbsleberstreifen   Schalotten   Salbei & Gartenkräuter   knusprige Rösti	

FISCHERS FRITZ FISCHT FRISCHE FISCHE

HAUPTGANG

<b>EGLIFILETS «ZÜRISÉE»</b> <small>(Fischerei Hülliger)</small>	42.-
im Champagner-Teig gewendet   goldbraun frittiert   Tartar-Sauce   Kräuter-Kartoffeln   Zitronenstern	
<b>GELBFLOSSEN THUNFISCH</b>	44.-
kurz grilliert   weisses Tomaten-Dashi   Borlotti Bohnencreme   glasierter Pak-Choi   gerösteter Sesam   Miso	
<b>ZANDERFILET</b>	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

<b>WEISSES KAFFEE MOUSSE</b> (Hauspezialität) aus der edlen Felchlin Schokolade   Arabica-Kaffee   safranisierte Zwergorangen   Pistazienglace	16.-
<b>WALDBEEREN TATAR</b> süss mariniert   Sauerampfer-Pesto   Sauerrahmglace   Butterzopf-Croûtons	17.-
<b>PASSIONSFRUCHT PARFAIT</b> mit Sake parfümiert   Pfirsich-Buttercrème   Holunderblüten   blonde Schokolade   rosa Pfeffer	15.-
<b>SCHOKOLADEN TARTE</b> Haselnuss-Schokoladencreme   Mürbeteigboden   Himbeeren   Crema di Balsamico   Stracciatellaglace	16.-

<b>KÄSE-PLÄTTCHEN</b> 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.-
--	------

## EISIGE VERFÜHRUNGEN

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

<b>GLACE-SORTEN</b> 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.-
--	-----------------	------------