

# Mittags Hits

vom 20. bis 24. Januar 2025

## Die Qual der Wahl (im Menu dabei)

Wählen Sie zwischen einer **sämige Pastinakensuppe mit Brot-Croûtons** oder **ein kleiner Karotten-Ananassalat an sämigem Currydressing**

## Urchig 24.-

**Kalbsbratwurst** | goldbraun gebraten | an klassischer Rotwein-Zwiebelsauce | Karottendüett mit Petersilie sämiger Kartoffelstock

## Chefs Favorit 36.-

**Kalbsschulterfilet** | Kräutermantel | im Ofen rosa gegart | Amarone-Waldpilzsauce | Kräuter-Blumenkohl | gebratene Polenta-Gnocchi | Sprossen

## Petri-Heil 29.-

**Goldbuttfilet** | in Olivenöl gebraten | Riesling-Weissweinsauce | Artischocken | Zucchini | Orangenöl | cremiger orientalischer Bulgur

## Fleischlos 22.-

**Casarecce "Nonna"** | al dente gekochte Nudelröllchen | Cherrytomaten | Jungzwiebeln | Peperoncini | Rucola | Olivenöl | Parmesan

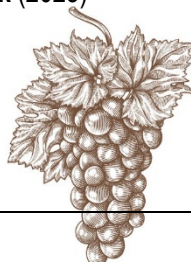
### Unsere Weinempfehlung aus Österreich: 1 dl

**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....


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

## SCHMANKERL

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

geschnitzte 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 | getrüffelter Kartoffelstock

Tagliatelle | Nockerl | Spätzli | Basmatireis oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl:

+ 5.-



Süßes aus

Österreich



## HAUSGEMACHTE VERFÜHRUNGEN

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

## KÄSE-VARIATION

<b>KÄSETELLER</b> 100g (aus dem Chäsädeli Amstad) Blaues Hirni (Blauschimmelkäse)   Girenbaderli (Weichkäse)   Bergkäse Mädris (Halbhartkäse)   Brigelser Geissenkäse (Halbhartkäse) serviert mit Früchtebrot 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

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

**GLACÉ-KLASSIKER**

kleiner Coupe    grosser Coupe

<b>BROWNIES</b>	13.-	18.-
Schokoladenglacé   Vanilleglacé   Schokoladensauce   Brownies   Rahm		
<b>HOT-BERRY</b>	13.-	18.-
Vanilleglacé   Erdbeerglacé   heisses Waldbeeren-Ragout   Rahm		
<b>DÄNEMARK</b>	12.-	17.-
Vanilleglacé   heisse Schokoladensauce   Rahm		
<b>BANANEN-SPLIT</b>	12.-	17.-
Vanilleglacé   Bananen   heisse Schokoladensauce   Mandelsplitter   Rahm		
<b>ICE-CAFÉ</b>	12.-	17.-
Espressoglacé   gekühlter Arabica Kaffee   Kaffeebohnen   Rahm		
<b>CASSIS-VIEILLE PRUNE</b>	15.-	20.-
fruchtiges Cassissorbet   ein Schuss Vieille Prune		
<b>LIMONEN-VODKA</b>	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.-

