


differente
 RESTAURANT
Mittags Karte
 09. bis 13. September 2024



Wochen Hits

Wählen Sie zu den fünf Gerichten zwischen einer sämigen Blumenkohlsuppe mit Vadovan oder einem kleinen asiatischen Glasnudelsalat an Ponzudressing

Salat-Niçoise | Thunfisch kurz gebraten | knackig bunte Blattsalate | Kartoffeln | Oliven | grüne Bohnen | gekochtes Ei | Croûtons | French Dressing

TRENDIG 27.-

Hörnli-Bolovito | Schweizer Hörnli al dente gekocht | an exklusiver Kalbfleisch-Bolognese | Emmentaler-Reibkäse | Apfelmus

URCHIG GUET 24.-

Rinds-Pfeffersteak | rosa gebraten | Portweinreduktion | Erbsen-Apfelcreme | gebratener Süssmais | Karotten | frittierte Pommes-Dauphine

CHEF'S FAVORIT 36.-


Goldbuttfilet | in Olivenöl gebraten | sämige Buttermilchsauce | Mandelcreme | schwarzer Trockenreis

PETRI HEIL 29.-


Fregola-Sarda | cremig zubereitet | Mascarpone | Trockentomaten | knusprigen Pannerkäse | gebratenes Latticherz

FLEISCHLOS 22.-

vorspeisen

KÜRBIS-SCHAUM geräucherte Jakobsmuschel Apfel-Ingwer-Chutney Limettencrème Vogelmierkraut	17.-
TATAR BÜNDNER ART gebeiztes Reh-Tatar Kartoffelpuffer Pastinaken-Espuma süsse Kürbiskerne Kapuzinerkresse	24.-
NÜSSLISALAT  gebratene Eierschwämmli gehacktes Ei knuspriger Speck Croûtons Himbeeren-Dressing	18.- 32.-

HUUS Klassiker

	½ 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 goldbraune Butter-Rösti	34.-	42.-
REHSCHNITZEL gebraten Eierschwämmli-Cognacsauce Apfel-Rotkraut glasierte Marroni Safranapfel Huus-Spätzli		48.-
EGLIFILETS (vom Zürichsee) im Champagner-Teig goldbraun frittiert Tartar-Sauce Zitronenstern Kräuter-Kartoffeln	34.-	44.-
KÜRBIS-RISOTTO  mit Veltliner-Wein zubereitet gebratene Waldpilze Marroni Birnen-Kürbishobel Thymianschaum	16.-	28.-

Tatar Spezialitäten

	Hauptgang
TATAR SYMPHONIE (6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert) Classico Toskana Tennessee Périgord Nordica Vegana	42.-
TATAR CLASSICO Rind klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern rote Zwiebeln Eigelb-Creme	35.-
TATAR PARISER-ART Rind mit Armagnac verfeinert überbacken mit Café de Paris-Butter Pommes Frites	39.-
TATAR NORDICA Rauchlachs Sauercreme Zitrone Petersilie Chili Grünapfel Portulak Lachsrogen Kapern	37.-

SCHWEIZER KÄSE

KÄSETELLER 100g (aus dem Chäsälädeli Amstad)	19.-
Blaues Hirni (Blauschimmelkäse) Girenbaderli (Weichkäse) Bergkäse Mädris (Halbhartkäse) Brigelser Geissenkäse (Halbhartkäse) serviert mit Früchtebrot und saisonalem Chutney	

PURE VERFÜHRUNGEN

WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hausspezialität)	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade mit Arabica Kaffee parfümiert safranisierte Zwergorangen Pistazienglacé	
VERMICELLES	16.-
Keksboden Vanillemousse mariniertes Vermicelles Mini-Meringues Sauerkirschen Beeren Schlagrahm	
STREUSELKUCHEN	15.-
mit Bio-Äpfel nach Grossmutter's Ur-Rezept zubereitet lauwarm serviert sämiges Vanilleglacé Rahm	
CRÈME-BRÛLÉE	17.-
mit Kürbiskernen zubereitet Vieille-Prune marinierte Waldbeeren Haselnussglacé Sauerampfer	
BANOFFEE-TÖRTCHEN	16.-
Knusperboden Bananen-Tatar Dulce de Leche-Crème Zimthaube Schokoladenraspel Rahm	

EIS-KLASSIKER

	kleiner Coupe	grosser Coupe
NESSELRODE	13.-	18.-
Vermicelles Meringues Vanilleglacé glasierte Marroni Schlagrahm		
BROWNIES	13.-	18.-
Schokoladenglacé Vanilleglacé Schokoladensauce Brownies Rahm		
HOT-BERRY	13.-	18.-
Vanilleglacé Erdbeerglacé heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DÄNEMARK	12.-	17.-
Vanilleglacé heisse Schokoladensauce Rahm		
BANANEN-SPLIT	12.-	17.-
Vanilleglacé Bananen heisse Schokoladensauce Mandelsplitter Rahm		
ICE-CAFÉ	12.-	17.-
Espressoglacé gekühlter Arabica Kaffee Kaffeebohnen Rahm		
CASSIS-VIEILLE PRUNE	15.-	20.-
fruchtiges Cassissorbet ein Schuss Vieille Prune		
LIMONEN-VODKA	15.-	20.-
erfrischendes Limonensorbet ein Gutsch Absolut-Vodka		

GLACE-SORTEN:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazien, Espresso, Haselnuss, Rum, Limonen- oder Cassis-Sorbet mit Rahm +2.- / mit Vieille Prune, Kirsch, Williams, Vodka, Cointreau, Havanna-Rum	1 Kugel 2 cl	5.- +5.-
--	-----------------	-------------