



Spezialitäten aus Österreich



ZUM START A SUPPERL ODER SO....

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

SCHMANKERL

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

HUUS-KLASSIKER

KALTE KÖSTLICHKEITEN

Vorspeise Hauptgang

LACHS-TRIO als Sashimi, Tatar und Pralinée Granny-Smith-Gelée Kabis-Wasabisalat eingelegter Ingwer	24.-	
TATAR-CLASSICO Rind klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern rote Zwiebeln Eigelb-Crème	24.-	
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT  geröstete Kerne knusprige Brotwürfel	14.-	23.-
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		

RAFFINIERTE HAUPTGÄNGE

1/2 Portion Hauptgang

FLAMBIER-GENUSS (ab 2 Personen und in zwei Gängen serviert*) p. P. 69.-
(Bei Gruppen grösser als 8 Personen ist ein Flambieren am Tisch leider nicht möglich)

CHATEAUBRIAND | australisches Angus-Rindsfilet | am Stück nach Ihrem Wunsch gebraten | an Ihrem Tisch flambiert
hausgemachte Sauce-Béarnaise | buntes Gemüse aus dem Garten | Pommes Dauphine

ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS» (200 g) argentinisches Angus-Beef gebraten "Café de Paris"- Sauce überbacken Pimientos Pommes Frites	53.-	
RINDSFILET & BRASATO mit Steinpilzkruste & geschmort an Cranberry-Barolojus Speckbohnen getrüffelter Kartoffelstock Zitronen-Gremolata	52.-	
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS sautierte Kalbshuftstreifen sämige Champignon-Rahmsauce knusprige Rösti	32.-	42.-
KALBSLEBER geschnetzelte 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.-
RAVIOLI ROYAL  hausgemachte Teigwaren-Spezialität Trüffel-Ravioli Champagner-Rahmsauce Rucola	20.-	36.-
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.-

Tatar-Genüsse

**UNSER
TIPP!**

DIE TATAR-SYMPHONIE

(6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert)

Lassen Sie sich in die Genüsse der Tatars entführen. Sie werden begeistert sein!

CLASSICO | TOSKANA | TENNESSEE | PÉRIGORD | NORDICA | ROSSO

45.-

TATAR CLASSICO Rind klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern rote Zwiebeln Eigelb-Crème	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 PÉRIGORD Kalb mit Trüffel-Essenzen Kartoffel-Espuma schwarzer Trüffelhobel Kartoffelpuffer Kresse	45.-
TATAR MEDITERRANE ART Kalb mit Olivenöl, Picuillo, Eigelb & Sardellen zubereitet Oliven Tomaten-Gelée Aprikosen-Chutney	38.-
TATAR TENNESSEE Wasserbüffel mit Jack Daniels Old Nr. 7 im Buchenholzrauch serviert frittierte Zwiebelringe	47.-
TATAR NORDICA Rauchlachs Sauercrème Zitrone Petersilie Chili Grünapfel Portulak Lachsrogen Kapern	37.-
TATAR ROSSO  2-erlei Bio-Randen geräucherte Crème fraîche Pinienkerne Erbsenkresse Basilikumsprossen	28.-



Süßes aus

Österreich



HAUSGEMACHTE VERFÜHRUNGEN

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

KÄSE-VARIATION

KÄSETELLER 100g (aus dem Chäsäldeleli 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

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

GLACÉ-KLASSIKER

kleiner Coupe grosser Coupe

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		

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.-

