


d i f f e r e n t e
RESTAURANT
Mittags-Hits

Vom 05. Juni bis 10. Juni 2023

Die Qual der Wahl

(im Menu dabei)

Wählen Sie zwischen einer kalten
Andalusischen Gazpacho oder einem
kleinen **Caprese-Salat** an Balsamicodressing

Trendige Leichtigkeit

27.-

Brie-Käse | paniert | sämig gebacken
Blattsalate mit Melonen- & Himbeeren
Trüffel-Honigdressing | Kürbiskerne

Urchig Guet

24.-

Blätterteig-Pastetli | mit Kalbs-Brätchügeli
sämige Weisswein-Champignonsauce
junge Gartenerbsen | Butter-Karotten

Chef's Favorit

32.-

Rinds-Paillard | mit Salbei mariniert
kurz grilliert | Chimichurri-Sauce
cremiger Bulgur | gerösteter Bimi-Broccoli
Ruccola | geraffelter Parmesan

Petri-Heil

29.-

Isländischer Saibling | in Butter confiert
Liebstöckel Beurre-Blanc | Blattspinat
rauchiger Kartoffelstock
sautierte Galiamelone

Fleischlos

22.-

Kartoffel-Gnocchi | an brauner Salzeibutter
grüner Spargel | gebratene Pfifferlinge
Peccorinokäse | Pinienkerne

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

"1923", Selektion der Familie Wüger,

D.O. Jumilla/Spanien, 2020

Produzent: Ego Bodegas

Traubensorten: Monastrell, Syrah, Petit Verdot

**Der Wein ist dem 100-Jahr-Jubiläum der
Wüger Gastronomie gewidmet.**

MITTAGS-SPEISEKARTE

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

	Vorspeise	Hauptgang
SPARGELCREME aus weissem Donau-Spargel mit edler Bourbon-Vanille Flusskrebse Spargelspitzen	18.-	
BURRATA «DI ANDRIA»  Büffelmozzarella Vanille-Tomatensalat Zitronenmelisse-Pesto Rhabarber grüner Pfeffer	20.-	
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT  geröstete Kerne knusprige Brotwürfel	14.-	22.-
SALAT-FRANÇOIS knackige Saisonsalate lauwarmer Pouletbruststreifen gebratene Specktranchen Tomaten Ei		27.-

WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EIN HAUSGEMACHTES DRESSING: Toskana-Dressing | sämiges Kräuter-Dressing | Balsmico-Dressing
Dijon-Senf-Dressing | Aceto di Modena und Olio d'oliva extra

HUUS-KLASSIKER

	Vorspeise	Hauptgang
ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200 G) argentinisches Angus-Beef gebraten "Café de Paris"-Sauce überbacken Blattspinat Pommes Frites		53.-
BIERTREBER EDELSCHWEIN-KOTELETTE (250 G) saftig grilliert sämige Rindsmark Beurre-Blanc Blattspinat Artischocken-Kokoscreme japanische Pflaume		39.-
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS sautierte Kalbshuftstreifen sämige Champignon-Rahmsauce goldbraune Butter-Rösti		42.-
KALBSLEBER geschnetzelte Kalbsleber kurz in Butter gebraten Schalotten Salbei & Gartenkräuter knusprige Rösti		37.-
EGLIFILETS (aus dem Zürisee) im Champagner-Teig goldbraun frittiert Tartar-Sauce Kräuter-Salzkartoffeln Zitronenhälfte		42.-
RAVIOLI ROYAL  hausgemachte Spezialität Trüffel-Ravioli sämige Champagner-Rahmsauce Rucola	20.-	36.-

MIT LIEBE GEHACKT

	Hauptgang
TATAR SYMPHONIE (Die Hausspezialität! 6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert) Classico Toskana Périgord Tennessee Nordica Vegan	42.-
TATAR CLASSICO (Rind) klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern Zwiebeln Ei	35.-
TATAR TOSKANA (Rind) mit edlem Grappa di Brunello Trockentomaten Rucola Parmesan-Hobel	37.-
TATAR PARISER ART (Rind) mit Armagnac verfeinert überbacken mit Café de Paris-Butter Pommes Frites	38.-
TATAR PÉRIGORD (Kalb) an Trüffeleссенzen eingelegte Portwein-Feige Wildkräuter Walnuss	43.-
TATAR NORDICA (Rauchlachs) Sauercreme Zitrone Petersilie Chili Grünapfel Portulak Lachsrogen Kapern	37.-