



Feine Appetitanreger

raffiniert, delikat & einzigartig



Apéro-Angebote

<i>Empfehlung</i> AB 20 PERSONEN	<i>Easy</i>	<i>Business</i>	<i>First</i>
Getränke (à discrétion)	Mineralwasser, Orangensaft, Prosecco	Mineralwasser, Orangensaft Prosecco, Bier	Mineralwasser, Orangensaft Prosecco, Bier, Beeren- Bowle
Die Qual der Wahl	4 Stück	6 Stück	8 Stück
Zeitraumen	30 Minuten	45 Minuten	60 Minuten
Pauschalpreis	28.- / Person	38.- / Person	50.- / Person

Kalte Häppchen 4.- pro Stück

- Canapé mit Rohschinken & Gurken
- Canapé mit Ei & Schnittlauch
- Cornet mit Rauchlachstatar und Meerrettichcreme
- Cornet gefüllt mit Orientalisches-Tatar 
- Garnele, Papaya-Mango Chutney
- Gefüllte Zucchetti-Röllchen 
- Tomaten-Mozzarella Spiess mit Pesto 
- Kalamata-Oliven mit Knoblauch und Kräutern mariniert 
- Gemüestangen-Trio mit Joghurt-Kräuterquarkdip
- Cesar-Salad im Glas 

Warme Häppchen 4.- pro Stück

- Ofenwarme Schinken-Gipfeli
- Satay-Spiess mit Erdnusssauce und Sprossen
- Zander-Knusperli mit Sauce Tatar
- Quiche mit Speck und Zwiebeln
- Parmesan-Suppe mit Pesto in der Espressotasse 
- Curry-Suppe in der Espressotasse 
- Quiche mit Käse 
- Blumenkohl gebacken mit Mango-Chutney-Mayonnaise 
- Frühlingsrollen mit Soja-Dip 
- Empanadas mit Gemüsefüllung 

Süsse Häppchen 4.- pro Stück

- Weisses Schokoladenmousse mit Knusperperlen
- Streuselkuchen mit Schlagrahm und Beeren
- Exotischer Fruchtsalat
- Chia-Kokos-Pudding mit gegrilltem Ananas-Kompott

Kalte Häppchen 5.- pro Stück

- Cornet mit Rinds-Tatar und Parmesan
- Cornet mit Kalbs-Tatar an Marsala-Curry
- Cornet mit Thunfischstatar und rauchigem Creme fraîche
- Canapé mit Roastbeef, Gurke & Pommery Senf
- Lollipop mit marinierem Rindsfilet und Pistazien
- Lollipop mit gebeiztem Lachs und Sesam
- Vitello Tonnato mit Kapern
- Büffelmozzarella mit Feige & Sauerrahm 
- Falafel-Bällchen mit Hummus 
- Bruschetta, Rispentomaten, Oliventapenade 

Warme Häppchen 5.- pro Stück

- BBQ-Rindsfiletwürfel auf Wasabi-Kartoffelstock
- Mini Clubsandwich
- Wiener-Kalbsschnitzelchen mit Kartoffelsalat
- Geschmortes Rindsbäggli mit Trüffel-Kartoffelstock
- Gebratenes Zanderfilet auf Champagner-Kraut
- Garnele im Kartoffelmantel mit Knoblauch-Dip
- Gegrillter Tuna, Wakamesalat, Shisokresse
- Gebackener Mozzarella auf lauwarmem Ratatouille 
- Pecorino-Feigen-Agnoloti mit frischem Rucola 
- Asia Noodle-Sticks 
- Acquarello Risotto, Trüffel & grüner Spargel 

Süsse Häppchen 5.- pro Stück

- Bunte Macarons
- Kaffeemousse mit eingelegten Zwergorangen
- Vanille-Panna-Cotta mit Früchteragout
- Valrhona Schokoladenküchlein



Unsere Menü Auswahl

raffiniert, delikat & einzigartig



Unsere Haus-Empfehlung

Züri pur

WINZERSALAT
Blattsalate | Radieschen
gebratene Speckwürfel
Trauben-Vinaigrette

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS
zarte Kalbshuftstreifen
kurz gebraten
sämige Weisswein-Champignonsauce
glasiertes Broccoli-Bündel
Butternudeln

WEISSES KAFFEE-MOUSSE
aus der edlen Felclin-Schokolade
Arabica Kaffee
safranisierte Zwergorangen
Pistazienglace

3 Gänge 75.-

Raffiniert

LOSTALLO SWISS LACHS
hausgeräuchert | Oona Alpenkaviar
Erbsen-Blini | Honig-Crème fraîche
Granatapfel

MARONI-SCHAUMSUPPE
mit Madagaskar-Vanille
getrüffelte Gnocchi | Vogelmiere

KALBSVARIATION
rosa gebratenes Filet | geschmorte Schulter
Praline vom Kalbsschwanz
Amarone-Schalottensauce
geräuchertes Kohlrabipüree
grillierter Kräuterseitling
Bimi-Brokkoli | Kürbistagiatelle

ERDNUSS-ECLAIR
Tonkabohnen-Glacé
dunkle Schokoladen-Ganache
weisse Crumble

4 Gänge 90.-

Fine dine

KALBSTATAR
Wintertrüffel | Nussbutter Schaum
gebackenes Wachtelei
Austernpilze | Vogelmiere

KLARE ENTEN-ESSENZ
mit Cognac parfümiert | Enten-Croquette
süßes Spitzkraut Kerbelöl

LOBSTER ROLL
luftiges Brioche-Bun | zartes Hummerfleisch
Saibling-Rogen | Krustentier-Mayonnaise
Mango-Chutney | Fenchelkraut

BRINEN-SORBET
geeister Glühwein | Zimt-Knusper

RINDSFILET
rosa gebraten | Haselnusskruste
Sauce Bordelaise | Petersilienwurzel-Duo
Rotweifeige | gebackene Kartoffelschnitte

QUITTEN-TRIOLOGIE
Quitten-Ragout im Mürbeteig
Quitten-Parfait | Quitten-Vanille-Gel
Baiser | Kardamonsirup | Blüten

6 Gänge 140.-



Menü-Vorschläge

Die angegebenen Menüs dienen als Beispiele. Unser Küchenchef erstellt gerne individuelle, saisonal angepasste Menüs, die auf Ihre speziellen Wünsche abgestimmt werden.

Menü 1

Schafskäsemousse | im Zitronenpfeffermantel
Wildkräutersalat | eingelegte Portweifeige
Pumpernickel Croûtons

Rindshuftstreifen | rosa gebraten
grüne Pfeffersauce | Gemüsebouquet
Waadtländer-Kartoffelgratin

Fruchtsalat | mit frischen Beeren
Minze | Zitronensorbet

3 Gänge 68.-

Menü 3

Burrata | im Blätterteig Törtchen | geschmorte Feigen
eingelegte Amalfi Zitrone | Rucola | Pistazien

Schweinsfilet im Speckmantel | Balsamico-Kirsch Jus
Karotten Duett mit Kräutern | Blattspinat | Kartoffel-Krokette

Öpfel-Chuechli | im Backteig | frittiert | Zimtzucker
Vanilleglace | Brombeeren-Confit | Rahm

3 Gänge 68.-

Menü 5

Zweierlei vom Swiss Alpine Lachs | hausgeräucherte
Tranche | gebackene Praline | Kabis-Wasabisalat | Apfelgel

Kalbsduett | gebratenes Filet | geschmorte
Kalbsschulter | helle Portweinsauce
cremig Erbsenmousse | saisonales Gemüsebouquet
Tessiner Polenta-Schnitte

Tarte au Citron | sämige Zitronen-Buttercreme
Mürbeteigboden | luftige Baiser Haube | Litchi-Kompott

3 Gänge 89.-

Menü 2

Gemischte Blattsalate | gehackte Eier | Croûtons
geröstete Kerne | Toskana-Dressing

Kalbs-Geschnetzeltes | kurz gebraten
Barolo-Olivensauce | Zucchini- & Tomatenragout
gebratene Lyoner-Kartoffeln

Weisses Kaffeemousse | edle Felchlin-Schokolade
Arabica Kaffee | Zwergorangen | Pistazienglace

3 Gänge 66.-

Menü 4

Trüffelbrie | im Backteig | gebacken
Blattsalate | Trauben | Pinien | Wildhonig-Vinaigrette

Pouletbrust | im Pancetta-Mantel | gebraten
Salsa-Verde | Cocobohnen- & Trockentomaten
Salbei-Tagliatelle

Cheese-Cake | Kekscrumble | eingelegte Aprikosen
Melisse | Sauerrahmglace | Rahm

3 Gänge 66.-

Menü 6

Zürcher Weissweinsuppe | Trauben
hausgemachte Zitronen-Ravioli | Sprossen | Croûtons

Rindsfilet | rosa gebraten | Amarone-Trüffeljus | Rahmspinat
Champignons | Pommes-Dauphine

Vanille-Mousse-Schnitte | auf Schokoladenbiskuit
eingelegte Schweizer Kirschen | Schokoladenspäne

3 Gänge 85.-



Menü 7

Winzersalat | bunte Blattsalate | Radieschen
gebratene Speckwürfel | Trauben-Vinaigrette

Waldpilzcreme | Wildkräuter | Belper-Knolle

Rindsschmorbraten | im Ofen geschmort
Merlot Sauce | Wurzelgemüse | Kartoffelstock

Panna-Cotta | verfeinert mit der adligen Tonkabohne
fruchtiges Himbeeren-Ragout | Pistazien-Crumble | Melisse

4 Gänge 82.-

Menü 9

Kopfsalat | gehackte Eier | Champignons
Gartenkräuter | Senfdressing

Süsskartoffelcreme | Jakobsmuscheln | Belugalinsen
knuspriger Speck | Macadamianuss | Kresse

Kalbsschulterfilet | mit Salbei mariniert | glasiert
Feigenjus | Ratatouille | Kartoffel-Kroketten

Passionsfruchtmousse | Tartelette
dunkle Schokoladen Ganache | frische Himbeeren

4 Gänge 86.-

Menü 11

Saibling | hausgebeizt | Miso-Blumenkohlcreme
rauchiger Apfelsenf | Mizunasalat | Haselnüsse

Weissweincreme | Zürcher Riesling-Sylvaner
Trauben-Chutney | Gemüse-Teigwaren
Mandelblätter

Kalbs-Picatta | im Käse-Eimantel | gebraten
Tomatencoulis | Broccoli | Safranrisotto | Rucola

Gebrannte Pistaziencreme | Portwein-Ananassalat
Schokoladen-Splitter

4 Gänge 90.-

Menü 8

Rauchlachs-Tatar | Holzkohle-Apfelsenf
Meerrettich-Creme | knuspriger Rucola

Tomatenessenz | Balsamico Kaviar | Basilikum
Trüffel-Ravioli

Kalbsschulter | im Ofen geschmort | Morchel Sauce
glasierte Kohlraben | luftiger Kartoffelstock

Cheese-Cake | Calvados-Äpfel | Schoko-Crumbles
Sauerrahmglace

4 Gänge 86.-

Menü 10

Carpaccio | hauchdünne Rindshufttranchen
indische Mayonnaise | Gemüse-Pickles
Parmesan | Rucola

Parmesanschaum | Wurzelgemüse | Trüffel-Ravioli

Kalbsduett | grilliertes Nierstück & geschmortes
Kalbsschulterfilet | Armagnacjus | Blattspinat | Safrantagliatelle

Creme Brûlée | klassisch mit Bourbon Vanille
Rohrzucker Crumble | marinierte Erdbeeren
Zitronen Sorbet

4 Gänge 89.-

Menü 12

Panzanella | italienischer Brotsalat | Scarmozzakaese
geschmorte Peperoni | Rispen tomate | Bärlauchpesto

Erbsenschaum | mit Minze verfeinert
rauchiges Paprika-Chutney | braune Butter
Gemüse Dim-Sum

Angus Huftsteak | grilliert | Sauce-Béarnaise
Blattspinat | Kartoffel-Kroketten

Streusselkuchen | mit Bio-Äpfel
nach Grossmutter's Ur-Rezept zubereitet
lauwarm serviert | Vanilleglace | Rahm

4 Gänge 81.-

Kreieren Sie Ihr eigenes Menu

Etwas Kleines zum Start

Blattsalate mit 5-erlei verschiedenen Blattsalatsorten gehackte Eier Croûtons Kräuterdressing 	16.-
Burrata im Blätterteig Törtchen geschmorte Feigen eingelegte Amalfi Zitrone Rucola Pistazien 	20.-
Trüffel-Brie im Backteig gebacken Blattsalate Trauben Pinienkerne Wildhonig-Vinaigrette 	19.-
Kalbsschmaus Carpaccio & Tatar Piquillo-Pfeffer-Pesto dunkle Baumnüsse Portulak Portweinflege	23.-
Entenleber-Terrine mit Portwein veredelt Sauternes-Gelée Feigen-Chutney Friséblätter Toastbrot	24.-
Rauchlachs-Trio Sashimi-, Tatar & Pralinée Granny-Smith-Gelée Kabis-Wasabi Salat eingelegter Ingwer	22.-
Vitello Tonnato Thunfisch-Tatar rosa Kalbsschulter-Tranchen cremige Thunfischsauce Zwiebeln Kapern Chip	24.-

Suppen

Tomaten-Essenz aus Ochsenherztomaten Riccota-Ravioli Edamame Chili-Öl Basilikum-Kresse 	16.-
Krustentierschaum mit Cognac parfümiert Krabbentatar Crème-Fraîche mit Yuzu Meeresspargel	19.-
Creme-Dubarry sämige französische Blumenkohlcremesuppe mit Bourbon-Vanille Knoblauch-Croûtons 	16.-
Steinpilzcreme mit Armagnac verfeinert Kräuter Wildenten-Tatar Schalotten-Confit Walnuss Thymianöl	19.-

Warme Vorspeisen

Trüffel-Ravioli (Hausspezialität) hausgemacht an sämiger Champagner-Rahmsauce Trüffelhobel Rucola 	20.-
Seeteufel gebraten salziger Lardo Belugalinsen Flower-Sprouts Paprika-Emulsion Blumenkohl-Zitruscreme	28.-
Riesencrevetten in Kräuterbutter gebraten sämiger Venere-Risotto Erbsen-Chili-Pesto Kresseblätter	25.-
Wachtelbrust im Pistazienmantel saftig gebraten getrüffelter Kartoffelstock Portwein-Orangensauce	22.-

Fleischlose Gerichte

Waldpilzragout 4-Pilzsorten Weissweinrahmsauce Wiesenkräuter Rosenkohlblätter Trauben Nudeln 	34.-
Gemüse-Tarte ofenfrisch serviert mit Ratatouillegemüse Erbsenpesto Zitronendip Wildkräutersalat 	32.-
Blumenkohlsteak gebraten gelbes Karotten-Chutney Haselnüsse Portulak Parmesan braune Buttersauce 	29.-
Tagliatelle al dente gekocht Pesto Genovese Burrata Portwein-Feigen Pinienkerne 	32.-
Gefüllte Aubergine orientalisch abgeschmeckter Bulgur Paprikasauce Granatapfelkerne Mandeljoghurt Wildkräutersalat 	27.-

Mit Geduld geangelt

Heilbutt-Medaillons pochiert Martinisauce gebratene Riesencrevette getrüffelter Wirsing Dill-Nudelnest	42.-
Wolfsbarschfilet gebraten Zitronen-Kapern-Beurre Blanc junges Gartengemüse Kartoffel-Schnittlauchstock	40.-
Zürisee-Eglifilets im Champagner-Teig goldbraun frittiert Tartar-Sauce Kräuter-Kartoffeln Zitronenstern	44.-
Bachforellenfilet gebraten salziger Lardo Meerrettichsauce Champagner-Sauerkraut Majoran-Bratkartoffeln	39.-

Zarte Fleischstücke

Rindsfilet medium gebraten Steinpilzkruste Sauce-Béarnaise buntes Gartengemüse weisse Polenta-Taler	58.-
Stroganoff Rindsfiletwürfel gebraten Paprika-Rotweinsauce Sauerrahm Broccoli Nudelnest	48.-
Bœuf-Bourguignon Rindsschulterstiz Burgundersauce Speck Silberzwiebeln Broccoli Tagliatelle	40.-
Entrecôte im Kräutermantel im Ofen am Stück rosa glasiert Portweinsauce Rahmblattspinat Kartoffelgratin	54.-
Angus-Huftsteak rosa grilliert geräucherte Sauce-Hollandaise Zwiebelringe Blattspinat Polenta-Gnocchi	48.-
Kalbssteak mit Grand-Marniersauce rosa grilliert Morchel-Cognacsauce buntes Gemüse Kartoffel-Kroketten	52.-
Züri-Gschnätzlet's sautierte Kalbshuftstreifen sämige Champignons-Rahmsauce Mandel-Broccoli Rösti	39.-
Kalbsduett Kalbsnierstück & geschmortes Kalbsschulterfilet Armagnac-Reduktion buntes Gemüse Rahmspinat Kräuter-Nudeln	48.-
Kalbs-Blanquette Kalbsragout Lardonstreifen Weisswein-Morchel-Velouté Vichy-Karotten Polenta-Gnocchi	42.-
Kalbs-Picatta Ei-Käsemantel Zitronen-Kapern-Vinaigrette Trockentomate Pfirsich Safran-Risotto Rucola	44.-
Schweinsfilet-Medaillons im Pfeffermantel gebraten Prosciutto Portwein-Kirschenjus Karotten Risotto	39.-
Schweinssteak saftig gebraten Morchel Kruste Pflaumen-Rotweinsauce Lauchragout Kartoffelgratin	36.-
Huhnragout-Marengo in Tomaten-Brandy-Sauce Flusskrebse Champignons Croûtons Trockenreis	36.-
Barbarie-Entenbrust rosa grilliert Grand-Marniersauce Zwergorangen Kürbis Quitten Kastaniencreme	42.-

Süsse Träume

Überraschungs-Schmaus 5 süsse Sünden Lassen Sie sich überraschen	26.-
Weisses Kaffeemousse edle Felchlin-Schokolade Arabica Kaffee safranisierte Zwergorangen Pistazienglace	16.-
Cheese-Cake süsse Philadelphia-Creme Keks-Crumble eingelegte Aprikosen Melisseblätter Sauerrahmglace	17.-
Öpfel-Chuechli im Backteig frittiert in Zimtzucker gewendet Vanilleglace Brombeeren-Confit Rahm	15.-

Für einfache Gelegenheiten

Fleischkäse im Ofen gebacken Madeira-Jus Senf Kartoffelgratin kleiner gemischter Salat	28.-
Schübli Schweins- & Rindswurst im Sud pochiert hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat süsser Senf	27.-
Kalbshackbraten hausgemacht mit Chorizo verfeinert glasiert Pilzrahmsauce Broccoli Kartoffelstock	33.-
Plättli Beinschinken Landrauchschinken Chorizzo Trutenbrust Bergkäse Essiggemüse Brot Butter	32.-

