



Mittags Karte

16. bis 19. April 2024

Wochen Hits

Wählen Sie zu den fünf Gerichten zwischen einer Kalbs-Consommé mit Flädli oder einem kleinen Gurken Fetakäsesalat an Oregano-Vinaigrette

TRENDIGE LEICHTIGKEIT 27.-
Gemüse-Spiess (Vegan) | in Olivenöl gebraten | Ajvar-Dip | Datteln | Rosinen | Aprikosen | Granatapfel-Dressing | marokkanischer Bulgur-Salat


URCHIG GUET 24.-
Kalbs-Bratwurst | kross gebraten | kräftige Rotwein-Zwiebelsauce | glasiertes Karotten-Duett | knusprige Rösti

CHEF'S FAVORIT 36.-
Rinds-Rumpsteak | rosa gebraten | an Pfefferrahmsauce serviert | Broccoli mit Mandeln | gekräuterte Tagliatelle

PETRI HEIL 29.-
Lachssteak | auf der Haut kross gebraten | hausgemachte Sauce Hollandaise | knackiger grüner Spargel | Petersilien-Salzkartoffeln

FLEISCHLOS 22.-
Süsskartoffel-Curry | mit Karotten, Zucchetti und Kohlraben | an rassisger Currysauce | Pinienkerne | Kresse | Basmatireis

Vorspeisen

KAROTTEN-SCHAUM  16.-
mit Ingwer parfümiert | Bitterorangen-Chutney | Gemüse Dim-Sum | Sauerrahmtropfen | Kresse

WEISSER DONAU-SPARGEL  28.-
auf den Punkt gekocht | hausgemachte Hollandaise | Morcheln | Bärlauch | Erdnusstropfen

TATAR DONAU 24.-
klassisch, mild, medium oder scharf zubereitet | weisses Spargel-Espuma | Bärlauchpesto

HUUS Klassiker

ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200 g) 53.-
argentinisches Angus-Beef | gebraten | "Café de Paris"-Sauce | überbacken | Pimientos | Pommes Frites

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS 34.- 42.-
sautierte Kalbshuftstreifen | sämige Champignon-Rahmsauce | goldbraune Butter-Rösti

KALBSSCHNITZEL 47.-
von der Huft | rosa gebraten | auf Weissm Spargel | überbacken mit Sauce-Hollandaise | Tagliatelle

EGLIFILETS (aus dem Zürisee) 34.- 44.-
im Champagner-Teig | goldbraun frittiert | Tartar-Sauce | Kräuter-Salzkartoffeln | Zitronenhälfte

ORECCHIETTE-PUTTANESCA  25.-
nach Nonna's Saucenrezept | 12 Stunden gekocht | Kapern | schwarze Oliven | Parmesan | Rucola

SALAT-FRANÇOIS 27.-
knackige Saisonsalate | lauwarmer Pouletbruststreifen | gebratene Specktranchen | Tomaten | Ei


Tatar Spezialitäten

TATAR SYMPHONIE (6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert) 42.-
Classico | Toskana | Tennessee | Périgord | Nordica | Vegana

TATAR CLASSICO 35.-
Rind | klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert | Kapern | rote Zwiebeln | Eigelb-Creme

TATAR PARISER-ART 39.-
Rind | mit Armagnac verfeinert | überbacken mit Café de Paris-Butter | Pommes Frites

TATAR PÉRIGORD 45.-
Kalb | an Trüffelessenz | Trüffelhobel | eingelegte Portwein-Feige | Wildkräutersalat | Walnuss-Pesto

Vegetarisches Gericht  / Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.



HAUSGEMACHTE UND SÜSSE VERFÜHRUNGEN

CRÊPES-SUZETTE (ab 2 Personen, direkt an Ihrem Tisch flambiert)	P.P. 20.-
der Klassiker unter den Desserts am Tisch mit Grand Marnier flambiert Orangenfilets Vanilleglace	
WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hauspezialität!)	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade Arabica Kaffee safranisierte Zwergorangen Pistazienglace	
CREMESCHNITTE	15.-
hausgemacht knuspriger, süsser Blätterteig sämige englische Vanillecreme Rhabarber Kompott	
CRÈME BRÛLÉE	17.-
klassisch mit Bourbon Vanille Rohrzucker Crumble marinierte Erdbeeren Zitronen Sorbet	
ÖPFEL-CHÜECHLI	16.-
im Backteig goldbraun frittiert in Zimtzucker gewendet Vanilleglace Brombeeren Confit Schlagrahm	
KÄSETELLER 100g (aus dem Chäsälädeli Amstad)	19.-
Blaues Hirni (Blauschimmelkäse) Girenbaderli (Weichkäse) Bergkäse Mädris (Halbhartkäse) Brigelser Geissenkäse (Halbhartkäse) serviert mit Früchtebrot und saisonalem Chutney	

GEFRORENE VERFÜHRUNGEN

	kleiner Coupe	grosser Coupe
ROMANOFF	13.-	18.-
gartenfrische Erdbeeren Vanilleglace Erdbeerenglace Erdbeeren Coulis Rahm		
BROWNIES	13.-	18.-
Schokoladenglace Vanilleglace Schokoladensauce Brownies Rahm		
HAVANNA	13.-	18.-
Rumglace Espressoglace Havanna-Rum Bananenstücke Rahm		
HOT-BERRY	13.-	18.-
Vanilleglace Erdbeerenglace heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DÄNEMARK	12.-	17.-
Vanilleglace heisse Schokoladensauce Rahm		
ICE-CAFÉ	12.-	17.-
Espressoglace 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, 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.-