



Liebe Gäste

In unseren Menuvorschlägen finden Sie zusammengestellte Menus wie auch einzelne Gerichte. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihres Menus. Bitte beachten Sie, dass es bei den Vorschlägen um einen Auszug handelt. Sollten Sie eine anderweitige Liebesspeise wünschen, so stehen wir Ihnen für spezielle Wünsche selbstverständlich gerne persönlich zur Verfügung.

Knackige Salate frisch vom Markt

Blattsalat „Kronen Art“ , bunt gemischte marktfrische Blattsalate mit gerösteten Kernen und Brotcroûtons	11.50
Blattsalat „Fantastico“ , mit Honig und Thymian glasierter Ziegenkäse auf knackigen Salaten serviert	14.50
Eisbergsalat „Norvegia“ , belegt mit norwegischen Rauchlachsstreifen und gerösteten Pinienkernen	12.50
Nüsslisalat „Mimosa“ , aus garniert mit gehackten Eiern und knusprigen Brotcroûtons	13.50
Kopfsalat „Ceasar Art“ mit Parmesanspänen und Brotcroûtons an einem rassigen Chili-Dressing	12.50
Fischsalat „Zürisee“ , knackige Blattsalate belegt mit gebratenen Zander- & Eglifilets aus dem Zürichsee	16.50

Wählen Sie zu allen Salatgerichten aus folgenden Salatsaucen aus:

Dijon-Senf-Dressing, Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette, Toscana-Dressing, französisches Kräuter-Dressing, Aceto di Modena und Olio d'oliva extra vergine oder ein Honig-Ingwer-Dressing

Suppenschmäuse mit frischen Produkten in der eigenen Küche zubereitet

Tomatenschaumsuppe „Sizilia“ , mit Basilikum und einer Rahmhaube verfeinert	11.50
Kalbs-Kraftbrühe „Sherry“ , mit Gemüsestreifen und Sherry verfeinert, dazu ein Trüffel-Raviolini	12.50
Bouillabaise „Zürisee“ , mit Egli, Zander und Forelle aus dem Zürichsee, dazu Knoblibrot & Sauce Rouille	13.50
Parmesan-Cappuccino „Capo“ , verfeinert mit Pesto und getrockneten Tomaten, dazu ein Grissini	12.50
Hummerschaum „Eros“ , hausgemacht und mit Zitronengras verfeinert, dazu Riesencrevetten-Medaillons	16.50

Kalte Vorspeisen, verführerisch und raffiniert

Carpaccio „Limona“ , zartes Rinds-Carpaccio auf einer Limonencreme, dazu Manchegokäse und Pistazienkerne	15.50
Anti-Pasti „Toskana“ , hauchdünne Tranchen von Prosciutto, Coppa- & Pancetta, dazu Melonen und Oliven	15.50
Roastbeef „Forte“ , rosa gebraten und mit einer Wasabicreme serviert, garniert mit Rucola und Parmesankäse	15.00
Tatar „Trilogie“ , rassiges Rauchlachstatar, klassisches Rindfleischtatar und ein Avocado-Tatar auf einem Teller	15.50
Coquille St. Jaques „Coruña“ , gebraten auf einem Chicoréeduett serviert und mit einem Dijon-Dressing umgeben	16.50
Vitello-Tonnato „Classico“ , kalter Kalbsbraten dünn aufgeschnitten und mit einer Thon-Kapernsauce nappiert	15.50

Warme Vorspeisen, welche jeden Gaumen zum schwärmen bringen

Risotto „Nero“ , schwarzer Toskanischer Edel-Risotto mit fangfrischen gebratenen Riesencrevetten serviert	17.50
Ravioli „Grisca“ , mit Steinpilzen gefüllt und auf einem Rucolabeet angerichtet, dazu ein Limonenschaum	16.00
Gnocchi „Pedro“ , auf einem grillierten Beet aus Zucchetti, Auberginen- & Peperoni, dazu eine Thymiansauce	15.50
Ur-Dinkel Tagliatelle „Allegra“ , mit Lauch, Schwarzwurzeln- & Cherry-Tomaten an einer sämigen Wodkasauce	15.00
Ravioli „Royal“ , hausgemachte raffinierte Trüffelravioli an einer delikaten Champagnerrahmsauce serviert	16.50
Pastetli „Gärtners Art“ , ofenfrisches Blätterteigkissen mit knackigem Gemüse an einem Vanilleschaum serviert	15.50



Raffinierte Hauptspeisen für jeden Geniesser

Zarte Fleischgerichte vom Schweizer-Schweinefleisch

Schweinsbraten "Tessiner Art", mit Speck umwickelt und im Ofen glasiert, serviert auf einem Merlotspiegel	32.50
Schweinskotelette "Navarra", mit Chorizzo und Auberginen gefüllt und grilliert, dazu ein rassischer Sherryschaum	32.50
Schweins Cordon-bleu "Espagna", mit Prosciutto- & Manchegokäse und Jalapeños gefüllt und in Butter gebraten	34.50
Schweinsfilet-Medaillons "Rocco", im Pancetta-Feigenmantel gebraten und auf einem Amaronejus serviert	35.50
Schweinssteak "Madagaskar", in Butter gebraten und auf einer sämigen grünen Pfeffersauce serviert	34.50
Schweinsfilet "Wellington", am Stück mit einer Pilzfüllung im Blätterteig goldbraun gebacken, dazu ein Barolojus	39.50

Spezielle Rindsfleischgerichte vom Schweizer Rind

Rindsschmorbraten "Julietta", mit Gemüse gespickter Rindsbraten in einer kräftigen Merlotsauce geschmort	34.50
Rindshuftstreifen "Stroganow", mit Peperoni, Gurken und Champignons an einer rässigen Paprikasauce serviert	36.50
Roastbeef "Bearnaise", am Stück gebratenes Entrecôte mit der berühmten Estragon-Hollandaise serviert	46.50
Rindsfilet "Duetto", Rindsfilet- & Maispouardenbrust vereint und in Butter rosa gebraten, dazu ein Cognacschaum	40.50
Rinds-Médaillons "Morilles", in Butter rosa gebraten und auf einem Morchelbeet serviert, dazu ein Amaronejus	45.50

Das Schweizer Kalb in verschiedenen Kreationen

Kalbsnierstück "differente", mit einem Rindsfilet gefüllt und im Ofen rosa gebraten, dazu ein Trüffelschaum	47.50
Kalbs-Hackbraten „Nobile“, hausgemacht und mit Kräutern und Steinpilzen verfeinert, dazu eine Merlotsauce	33.50
Kalbsgulasch "Wiener Art", mit Wurzelgemüse in einer Paprika-Bratensauce geschmort, verfeinert mit Sauerrahm	33.50
Kalbsschulter "Bündner Art", im Ofen mit Weisswein vorsichtig glasiert, serviert mit einer Steinpilz-Rahmsauce	35.50
Züri Gschnätzlet's, Kalbfleischgeschnetzelt mit Champignons an einer sämigen Weisswein-Rahmsauce serviert	37.50
Kalbsschnitzel "Limona" in Butter leicht gebraten und auf einer erfrischenden Limonen-Buttersauce angerichtet	39.50
Kalbspiccata "Milanaise", im Käse-Eimantel goldbraun gebraten, dazu Schinkenstreifen und Champignons	39.50
Kalbs Cordon-bleu "Mont d'Or", mit Vacherin Mont d'Or und Rohschinken gefüllt und goldbraun gebraten	39.50
Kalbssteak "Amore", kurz in Butter gebraten und auf einer sämigen Morchel-Cognacrahmsauce serviert	45.50

Das Alpen-Lamm zum geniessen

Lamm-Rack "Jonas", in der Pfefferkruste rosa gebraten und auf einem Ratatouille serviert, dazu eine Sherrysauce	40.50
Lamm-Kotelettes "Monte", in der Kräuterbutter rosa gebraten, dazu ein Cocobohnen-Maisbeet und eine Portosauce	37.50
Lammrückenfilet "Juan", in der Zitronenkruste gebraten, serviert mit einem Thymianjus und einer feinen Caponata	39.50

Das zarte Schweizer Geflügel

Pouletstreifen "India", gebraten und in einer gelben Currysauce geschmort, garniert mit einem Früchtebouquet	28.50
Pouardenbrust "Navarra", mit Steinpilzmousse gefüllt und in Butter gebraten, dazu ein Orangenschaum	29.50
Pouardenbrust "Italy", mit Prosciutto umwickelt und gebraten, angerichtet auf einem Feigenbeet mit Portoschaum	30.50

Fischkreationen aus dem Zürisee

Eglifilets "Champagne", im luftigen Champagnerteig goldbraun frittiert, dazu Kräuterkartoffeln und Tartarsauce	37.50
Felchenfilets "Nero", in einer Tomatenkruste gebraten und auf einem Blattspinatbeet serviert, dazu eine Dillsauce	36.50
Zanderfilet "Ernesto", grilliert auf einem Ragout aus Cherrytomaten, Oliven und Rucola, dazu ein Limettenschaum	35.50



Vegetarische Hauptgerichte

Ravioli "Royal" , hausgemachte raffinierte Trüffelravioli an einer delikaten Champagnerrahmsauce serviert	27.50
Tomatenschmaus "Roma" , gefüllt mit einem Ratatouille und leicht gratiniert, serviert auf einem sämigen Gersotto	25.50
Crêpe "Jardina" , gefüllt mit fünf verschiedenen knackigen Gemüsen, umgeben von einem Honig-Ingwerschaum	25.50
Risotto "Venero" , schwarzer Toskanischer Risotto mit Mais, Tomaten, Rucola & Pilzen, verfeinert mit Parmesan	24.50
Wirzroulade "Ticino" , mit Polenta und Bulgur gefüllt, auf Zucchetti-, Karotten- & Olivenragout, dazu Chilischäum	25.50

Zu den Fleisch- & Fischgerichten servieren wir Ihnen ein Gemüsebouquet sowie eine Beilage Ihrer Wahl:

Hausgemachte Eier-Spätzli, Kartoffel-Kroketten, junge Bratkartoffeln, Kräuter-Kartoffeln, Pommes frites, knusprige Rösti, Nudeln, Trockenreis, Weisswein-Risotto

Dessertträume

..... zum Abschluss eine süsse Verführung

Die Symphonie , raffinierter Überraschungsteller mit sieben verschiedenen kleinen süssen Dessert-Häppchen	19.50
Das Meisterwerk , hausgemachtes, weisses Kaffeemousse an einer Orangensauce und mit Orangenfilets garniert	12.50
Die Versuchung , lauwarmer Schokoladenkuchen mit einem Aprikosensalat und Sauerrahmglace serviert	12.50
Die Verführung , Waldbeeren-Tiramisù nach Grossmutter's Art zubereitet, dazu ein Brombeeren-Ragout	11.50
Der Kaiserliche , Kirschen-Strudel nach Wiener Rezept zubereitet, dazu eine Vanille-Sabayone und Pistazien-Eis	11.50
Das Zartschmelzende , verführerisches Baileys-Parfait mit einem exotischen Fruchtsalat und Schlagrahm serviert	12.50
Der Klassiker , hausgemachtes Caramelköpflì mit vielen frischen saisonalen Früchten und Schlagrahm ausgarniert	10.50

Glacearomen

Vanille, Chocolat, Erdbeer, Café, Caramel, Walnuss, Zimt, Tiramisù, Sauerrahm, Pistazien	pro Kugel	3.50
Sorbets: Citron, Aprikose und Birne Williams	mit Rahm +	1.70

Aus dem Käsekeller

Der Traditionelle Käseteller	14.50
Raffinierter kleiner Käseteller (80g) aus vier Sorten: Brie Suisse, Bündner Bergkäse, Greyzer und Roquefort, auf Ihren speziellen Wunsch ebenfalls erhältlich: Chavroux Buchette (Ziegenkäse), garniert mit Trauben, Birnenschnitzen und Baumüssen	