



## Menuschmaus 1

### **Blattsalat „Aurora“**

Knackige Blattsalate mit Champignons und Bündner Rohschinkenstreifen belegt, dazu ein würziges Cassis-Baumnußdressing  
\*\*\*

### **Tomatenschaum „Sizilia“**

Raffinierte Tomatensuppe aus sonnengereiften Peretti-Tomaten mit frischem Basilikum verfeinert  
\*\*\*

### **Maispouardenbrust „Sennen Art“**

Französische Maispouardenbrust mit Gorgonzola und Spinat gefüllt und in Butter gebraten, angerichtet auf einer würzigen Kräuterrahmsauce, dazu ein gemischtes Wildreistürmchen und eine bunte Gemüse garnitur  
\*\*\*

### **Mousse „differente“**

Luftiges, weisses Kaffeemousse mit Orangenfilets, Mangosauce und Schlagrahm aus garniert

65.00

## Menuschmaus 2

### **Rucolasalat „Sprienzer Art“**

Knackiger Rucola mit einem rassigen Sprienzerkäse belegt und an einem Limonen-Olivendressing serviert  
\*\*\*

### **Rieslingschaum „Zürcher Art“**

Sämige Zürcher Weinschaumsuppe mit Spargelstückchen und Brotwürfeli serviert  
\*\*\*

### **Kalbshackbraten „Salzburger Art“**

Zarter, hausgemachter Kalbshackbraten mit vielen Gartenkräutern verfeinert und im Ofen glasiert, angerichtet auf einer würzigen Portwein-Orangensauce, begleitet von einem Morchel-Kartoffelstock und zweifarbigen Bohnen  
\*\*\*

### **Quarkstrudel „Wiener Art“**

Hausgemachter Quarkstrudel lauwarm mit einer sämigen Vanillesauce serviert

67.50

## Menuschmaus 3

### **Blattsalatbouquet „Norwegische Art“**

Knackige Blattsalate mit einer rassigen Himbeer-Vinaigrette überzogen, dazu in Butter gebratenen Wild-Lachswürfeli  
\*\*\*

### **Nudelnest „Boleto“**

Italienische Breitbandnudeln im Gemüsefond al dente gekocht und mit einer sämigen Steinpilz-Kräuterrahmsauce überzogen  
\*\*\*

### **Schweinsnierstück "Ticino"**

Zartes Schweizer Schweinsnierstück mit Pesto und Mailänder Panchetta gefüllt und im Ofen glasiert, angerichtet auf einer kräftigen Grappa-Rosmarinsauce, begleitet von in Butter gebratenen Sesam-Gnocchi und einem dreifarbigem Peperoncini-Gemüse  
\*\*\*

### **Kirschenstrudel „Baileys“**

Ofenwarmer Kirschstrudel auf einem Vanille-Baileysauce serviert, dazu eine sämige Sauerrahm-Glace

72.00

## Menuschmaus 4

### **Lachsschmaus „Trilogie“**

Drei verschiedene Lachskreationen auf einem Teller angerichtet, dazu Toastbrot und Butter  
\*\*\*

### **Consommé „Tartufo“**

Kräftige, hausgemachte Rindskraftbrühe mit einem Schuss Sherry, Gemüseperlen und Trüffel-Raviolini serviert  
\*\*\*

### **Kalbsschulterbraten „Förster Art“**

Zarte Schweizer Kalbsschulter mit Kräutern mariniert und im Ofen glasiert, angerichtet auf einer sämigen Steinpilzrahmsauce, begleitet von einem hausgemachten Zürcher-Kartoffelgratin und einem bunten Gemüsebouquet  
\*\*\*

### **Schokoladenkuchen „Romantico“**

Hausgemachter, lauwarmer Schokoladenkuchen mit einem Brombeer-Ragout und einem Pistazienglace serviert

73.00



### Menuschmaus 5

#### **Morchel-Capuccino „Kapuziner Art“**

Sämiger Morchelschaum mit Cognac verfeinert, dazu gefüllte Morcheln und ein Käse-Grissini

\*\*\*

#### **Eglifilets „Zürichsee“**

Eglifilet aus dem Zürisee in Butter gebraten und auf einem Salatbouquet angerichtet, überzogen mit einer Tomaten-Vinaigrette

\*\*\*

#### **Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“**

Zarte Schweizer Kalbfleischstreifen kurz in Butter gebraten und an einer klassischen, sämigen Champignons-Weissweinsauce serviert, dazu eine knusprige Zürcher-Butterrösti

\*\*\*

#### **Charlotte-Royale „Framboise“**

Sämige Charlotte-Schnitte umgeben von einer raffinierten Himbeersauce und garniert mit Schlagrahm

75.00

### Menuschmaus 6

#### **Peperoni-Terrine „Papagallo“**

Dreifarbige Peperoni-Terrine mit in Butter gebratenen Zanderfilets serviert, dazu ein Salatbouquet mit Basilikum-Vinaigrette

\*\*\*

#### **Tomatenkraftbrühe „Tartufo“**

Klare Tomatenkraftbrühe mit Sherry und hausgemachten Trüffel-Raviolini serviert

\*\*\*

#### **Kalbs-Saltimbocca „Toscana“**

Zarte Schweizer Kalbsschnitzelchen mit Salbei und Parma-Rohschinken umwickelt und in Butter gebraten, angerichtet mit feinen italienischem Safran-Nudeln und mit einem Marsalajus umgeben, dazu eine bunte, saisonale Gemüsegarntur

\*\*\*

#### **Amarettoparfait „Figuria“**

Luftiges Amarettoparfait auf einem glasierten Feigen-Carpaccio angerichtet und mit Baileys-Schlagrahm ausgarniert

76.00

### Menuschmaus 7

#### **Wildlachstranchen „Piemonteser Art“**

Hausgebeizter Wildlachs mit einem Salatbouquet und glasierten Strauchtomaten serviert, dazu eine Dill-Limetten-Vinaigrette

\*\*\*

#### **Spaghetti „Tricolore“**

Italienische dreifarbige Spaghetti mit einem Limonenschaum überzogen, dazu in Kräuterbutter gebratene Riesencrevetten

\*\*\*

#### **Kalbsschnitzel „Elsässer Art“**

Zarte Schweizer Kalbsschnitzel in Butter rosa gebraten und auf einem Beet von frischen Steinpilzen angerichtet, umgeben mit einem sämigen Champagnerschaum, dazu frittierte Trüffel-Kartoffelkroketten und ein mediterranes Gemüsebouquet

\*\*\*

#### **Apfeltarte „Baccardi“**

Hausgemachter, lauwarmer Apfelkuchen mit einem Baccardirahm und Früchten ausgarniert

76.00

### Menuschmaus 8

#### **Kalbfleischtatar „Emmentaler Art“**

Mit sizilianischem Olivenoel und Gartenkräutern verfeinert, ausgarniert mit Emmentalerkäse, Brioche-Brötchen und Butter

\*\*\*

#### **Kartoffelschaum „Diana“**

Getrüffelte Kartoffelrahmsuppe mit Cognac verfeinert und mit zarten Bärenkrebse serviert

\*\*\*

#### **Risotto "Venere"**

Schwarzer, toskanischer Venere-Risotto mit Mais, Cherry-Tomaten, Rucola, Champignons und Parmesankäse verfeinert

\*\*\*

#### **Rindsfiletmédaille „Argentina“**

Argentinisches Rindsfiletmedaillon in der Pfeffer-Kruste rosa gebraten, angerichtet auf einem Tomaten-Kräuterragout und mit einer Armagnac-Rahmsauce umgeben, dazu in Butter gebratene Mohn-Schupfnudeln und knackige Broccoliröschen mit Mandeln

\*\*\*

#### **Waldbeeren Tiramisu „Waldmanns Art“**

Hausgemachtes Waldbeeren Tiramisu mit einem Brombeeren-Ragout ausgarniert

95.50



## Menuschmaus 9

### **Blätterteigkissen „Prinzessinnen Art“**

Lauwarmes Blätterteigkissen mit einem zarten Grünspargelragout gefüllt, umgeben von einem Proseccoschaum

\*\*\*\*

### **Blattsalat „Aurora“**

Knackige Blattsalate mit Eierschwämmli, Bündner Rohschinken an einem würzigen Cassisdressing

\*\*\*\*

### **Zanderfilet „Pistazia“**

In einer Pistazienkruste im Butter gebraten und auf einer Karottenrahmsauce angerichtet, dazu ein Wildreistürmchen

\*\*\*\*

### **Kalbsteak „Amore“**

Zartes Kalbsteak mit Kräutern mariniert und in Butter rosa gebraten, angerichtet auf einem Amarone-Pfefferjus, dazu hausgemachte, goldbraun frittierte Williams-Kartoffeln und eine knackige Gemüsevariation

\*\*\*\*

### **Mousse „differente“**

Weisses, luftiges Kaffeemousse mit Mangosauce, Orangefilets und Schlagrahm ausgarniert

95.50

## Menuschmaus 10

### **Rinds-Carpaccio „Limona“**

angerichtet auf einer Limonencreme und mit einer rässigen Olivenoel-Vinaigrette und getrockneten Tomaten überzogen

\*\*\*

### **Blumenkohlschaum „Tartufo“**

Blumenkohlschaumsuppe mit Gemüsestreifen, Trüffeloel und Currystaub verfeinert

\*\*\*

### **Saiblingfilets „Bremgartener Art“**

In Butter gebraten und auf einem Lauchbeet angerichtet, dazu ein Pernodschaum und ein Camarque-Reistürmchen

\*\*\*

### **Entrecôte „Café de Paris“**

Zartes US-Entrecôte mit Kräutern mariniert und im Butter rosa gebraten, angerichtet auf einer hausgemachten Café de Paris-Sauce, dazu goldbraun frittierte Pommes-Frites und eine knackige, festliche Gemüse garnitur

\*\*\*

### **Ananasschmaus „Vanillea“**

Frische Ananas mit einem Vanille-Mascarponeschaum serviert, dazu eine Passionsfruchtsauce

95.50

## Menuschmaus 11

### **Tatarschmaus „Trilogie“**

Drei verschiedene Tatarspezialitäten (Rind-, Kalb- und Lachstatar) auf einem Teller serviert, dazu reichen wir Toastbrot und Butter

\*\*\*\*

### **Kraftbrühe „Irina“**

Hausgemachte Kalbs-Kraftbrühe mit einem Schuss Sherry und Gemüswürfeli verfeinert, dazu Spargel-Raviolini

\*\*\*\*

### **Riesencrevetten „Madagaskar“**

Black-Tiger Riesencrevetten (Wildfang) in Butter gebraten und auf einem Pesto-Risotto serviert, dazu eine grüne Pfefferrahmsauce

\*\*\*\*

### **Rindsfilet „Black & White“**

Zartes US-Rindsfilet mit einer Maispouardenbrust vereint und in Butter rosa gebraten, angerichtet auf einer raffinierten Calvados- & Apfelrahmsauce, begleitet von Mohn-Schupfnudeln und einer festlichen Gemüse garnitur

\*\*\*\*

### **Feigen-Parfait „Portofino“**

Hausgemachtes Parfait mit Porto verfeinert und mit caramelisierten Portofeigen und Schlagrahm ausgarniert

98.50



## Menuschmaus 12

### **Nüsslisalat „Parmegiano“**

Knackiger Nüsslisalat mit Parmesankäse und Rohschinkenstreifen belegt, nappiert mit einem rassigen Himbeerdressing

\*\*\*\*

### **Hummerschaum „Eros“**

Sämiger, hausgemachter Hummerschaum mit einem edlen Cognac verfeinert, dazu Riesen-Krevettenmédailles

\*\*\*\*

### **Spaghettinest „Nero“**

Schwarze Spaghetti al dente gekocht und serviert mit frischen Eierschwämmli an Champagnerschaum

\*\*\*\*

### **Rindsfilet Tournedos „Rossini“**

Zartes US-Rindsfilet im Rosmarinbutter rosa grilliert und klassisch mit einer Gänseleberscheibe belegt, serviert mit frittierten Williams-Kartoffeln und einer festlichen Gemüsevariation

\*\*\*\*

### **Schokoladenschmaus „Fantasia“**

Die edle Schweizer Schokolade in 4 verschiedenen Varianten zubereitet

100.50

## Menuschmaus 13

### **Rauchlachs „Metternich“**

Norwegische Rauchlachsrosen an einem rassigen Meerrettichschaum, dazu ein Brioche-Brötchen und Butter

\*\*\*\*

### **Morchelschaum „Mona“**

Morchelschaumsuppe mit Armagnac verfeinert, dazu eine Kaviarrahmhaube und ein Chorizzo-Grissini

\*\*\*\*

### **Entenleber „Vanille“**

Entenleber kurz im Thymianbutter gebraten und auf einem Chicoree-Beet angerichtet, dazu ein sämiger Vanilleschaum

\*\*\*\*

### **Roastbeef „Classico“**

Zartes- US-Entrecôte mit Kräutern mariniert und am Stück im Ofen rosa gebraten, serviert mit der bekannten und hausgemachten Sauce Béarnaise, begleitet von einem Safran-Kartoffelgratin und einem Blumenkohl-Broccoligemüse

\*\*\*\*

### **Portweinparfait „Fellenberg“**

Halbgefrorenes Portweinparfait mit lauwarmen Fellenberg-Zwetschgen angerichtet

103.50

## Menuschmaus 14

### **Eisbergsalat „Bergamo“**

Knackiger Eisbergsalat mit Parmesankäse und Roastbeef-Crêperouladen an einem Balsamicodressing

\*\*\*\*

### **Tomatenkraftbrühe „Elegance“**

Kräftige Tomaten-Consommé mit Gemüsestreifen und Hirsch-Raviolini serviert

\*\*\*

### **Jakobsmuscheln „Seemannsart“**

Fangfrische Jakobsmuscheln im Thymianbutter gebraten und auf einem Randenrisotto serviert

\*\*\*\*

### **Kalbsnierstück „differente“**

Zartes Kalbsnierstück mit US-Rindsfilet gefüllt und im Ofen rosa gebraten, angerichtet mit einer sämigen Remy-Martin Rahmsauce, begleitet von Breitbandnudeln und einer knackigen und bunten Gemüsegar nitur

\*\*\*\*

### **Dessertvariation „differente“**

Lassen Sie sich von einer Kreation von 6 verschiedenen Desserts überraschen

107.50