



MENÜ NACH WUNSCH

Kreieren Sie Ihr eigenes Menu

ETWAS KLEINES UND FEINES ZUM START

(Vorspeise)

NÜSSLI-SALAT Champignons gehackte Eier Croûtons Portwein-Vinaigrette 🌿	16.-
BURRATA-MOZZARELLA Cherrytomaten-Trio Zucchini Basilikum-Sprossen Olivenöl-Vinaigrette 🌿	17.-
BRIE-KÄSE im Backteig frittiert Blatt-, Trauben- & Orangensalat Portwein-Vinaigrette 🌿	18.-
TATAR-SYMPHONIE (Hausspezialität) 6 verschiedene Tatars (2 x Rind, 2 x Kalb, 1 x Büffel, 1 x Rauchlachs)	25.-
CEVICHE-SALAT Kingfish Thunfisch Saibling Blatt-, Grünapfel- & Ingwersalat Wasabi-Vinaigrette	18.-
RINDSHUFT-CARPACCIO Eierschwämmli Fleur de Sel Olivenöl Parmesan-Späne	19.-
ENTENLEBER-TERRINE mit Cognac parfümiert Beeren-Chutney Grünapfel-Selleriesalat Toast Butter	21.-
SAIBLINGS-SASHIMI mit Tschin-Gin hausgebeizt grüner Wildspargel- & Himbeersalat Tonic-Vinaigrette	19.-
WEISSE TOMATEN-CREME mit Marsala verfeinert Basilikum Trüffel-Ravioli 🌿	15.-
ZÜRCHER WEISSWEINSUPPE Trauben Kerbelravioli Brot-Croûtons 🌿	15.-
CURRY-BANANEN-CREME Batida de Coco Ananas Mango Lemonpesto Shrimp-Medaillons	17.-
STEINPILZ-CREME Waldkräuter Armagnac Kürbis Bergkäse-Ravioli Croûtons	16.-
TRÜFFEL-RAVIOLI (Hausspezialität) sämige Champagner-Rahmsauce Rucola 🌿	19.-
MORCHEL-ROLLE Ricotta- & Basilikumfüllung frittiert Couscous-Beerensalat 🌿	16.-
SHRIMPS im Blütenbackteig frittiert Granny Smith-Risotto Vermouthsauce	19.-
JAKOBSMUSCHELN gebraten Safran-Kartoffelstock Orangen-Rahmsauce	23.-
SAIBLINGS-FILET gebraten schwarze Rosmarintagliatelle Erbsen-Schaum	18.-
MEERESFRÜCHTE-RISOTTO Passionsfrucht Krabben Pulpo Sepie Shrimps Kammuschel	20.-

FLEISCHLOSER GENÜSSE

(Hauptgang)

ROSMARIN-CRÊPES Grünspargel-Morchelfüllung Sbrinz-Wurzelspinat Aprikosen-Chutney 🌿	29.-
ZIEGENKÄSE im Strudelteig Lavendelpesto Artischocken Blattspinatsalat Gemüse-Vinaigrette 🌿	28.-
PIZZOCCHERI Buchweizen-Teigwaren Kartoffeln Bohnen Wirz Karotten Gemüsesud Taleggio 🌿	28.-
HIRSE-TALER sämiges Süsskartoffel-, Radieschen- & Kürbisragout Rosen-Couscous Minze-Dip 🌿	26.-
THAI-CURRY Peperoni grüne Bohnen Cashew Bambussprossen rote Currysauce Basminreis 🌿	26.-

MIT GEDULD GEANGELT

(Hauptgang)

EGLI-FILETS (vom Zürichsee) Champagnerteig frittiert Blattspinat Tartarsauce Kräuter-Salzkartoffeln	39.-
WOLFSBARSCH-FILET Kräutermantel gebraten Amarone-Buttersauce Babygemüse Bratkartoffeln	42.-
SAIBLINGS-FILET Kräutermantel gebraten Amarone-Buttersauce Babygemüse Bratkartoffeln	42.-
THUNFISCH-STEAK grilliert Ananas-, Papaya- & Koriandersalsa Jungzwiebeln Fregola-Sarda	44.-
HEILBUTT-FILET im Arganöl confiert Sherryschaum Cocobohnen- & Tomatenduett Tagliatelle	40.-



ELDE UND ZARTE FLEISCHSTÜCKE

(Hauptgang)

RINDS-FILET vom Mulwarra-Beef am Stück im Ofen glasiert grüner Spargel Estragon-Hollandaise	55.-
RINDS-STROGANOFF Rindsfilet-Würfel gebraten Paprikarahmsauce Blumenkohl mit Brösel	47.-
RINDS-SCHMORBRATEN mit Gemüse gespickt Merlotsauce geschmort Pfälzer-Karotten	35.-
TROIS-FILETS Kalbs-, Rinds- & Schweinsfilet Pfeffermantel gebraten Portweinsauce Blattspinat	42.-
KALBS-SCHULTERBRATEN im Ofen glasiert Waldpilz-Cognac-Rahmsauce grüne Bohnen	38.-
KALBS-RAGOUT Paprika-Rahmsauce geschmort Karotten-Kräuterduett	34.-
KALBS-HACKBRATEN mit Steinpilzen- & Kräuter verfeinert im Ofen glasiert Klevnersauce Broccoli	32.-
ZÜRI-GSCHNÄTZLET'S Kalbshufstreifen gebraten Weisswein-Champignonsauce Blumenkohl	38.-
KALBS-INVOLTINI Pilzmousse-Füllung gebraten Portweinjus rassige Caponata	39.-
SCHWEINS-HALSBRATEN im Speck-Mantel im Ofen glasiert Merlotsauce Bohnen-Duett	30.-
SCHWEINS-STEAK gefüllt mit Dörr-Speckpflaumen gebraten Grappa-Rotweinjus Blumenkohl	32.-
SCHWEINS-FILET gebraten mit Absinth-Kruste Kirschen-Barolosauce sämiges Lauchragout	36.-
PATA NEGRA-KOTELETTE grilliert Sherry-Jus wilder Broccoli confierte Tomaten	45.-
LAMM-HÜFTLI im Mandel-Mantel rosa gebraten Honig-Pfeffersauce Ratatouille	36.-
LAMM-ENTRECÔTE rosa gebraten schwarze Oliven-Kruste Amaronesauce Frischkäse-Cannelloni	42.-
ENTEN-BRUST gebraten mit Entenleber belegt Calvados-Sauce caramelisierte Apfelschnitze	45.-
POULARDEN-BRUST mit Feigen gefüllt gebraten Rosmarinjus Coco-Bohnen-Ragout	32.-

WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSBEILAGE ZUM HAUPTGANG:

Pommes-Frites, Kartoffel-Kroketten, Rösti, Bratkartoffeln, Kräuter-Salzkartoffeln, Kartoffel-Gratin
 Tagliatelle, Weisswein-Risotto, Trockenreis oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl: + 5.-

FÜR EINFACHERE GELEGENHEITEN

(Imbiss, 1 Gang serviert)

OFEN-FLEISCHKÄSE Kartoffelgratin Madeira-Jus Tartar-Sauce kleiner gemischter Salat	28.-
OLMA-SCHÜBLIG Schweins- & Rindswurst pochiert Kartoffelsalat kleiner gemischter Salat	27.-
BEINSCHINKEN im Sud pochiert Senf-Rotweinjus Kartoffel-Gurkensalat kleiner gemischter Salat	29.-
KALTER TELLER Rohschinken Bauern- & Trutenschinken Chorizzo Räucherspeck Salat Ei Tomate	32.-

SÜSSE TRÄUME, NATÜRLICH HAUSGEMACHT

ÜBERRASCHUNGS-SCHMAUS (Hauspezialität) 7 süsse Sünden. Lassen Sie sich überraschen!	25.-
WEISSES KAFFEEMOUSSE (Hauspezialität) Orangenfilets Orangensauce Pinienkerne	16.-
PFARRHAUS-TORTE nach altem Zürcher Rezept lauwarm Apfel-Sorbet Apfel im Backteig	16.-
CHEESE CAKE Calvados-Äpfel knuspriger Ingwer Sauerrahm-Glace	16.-
CARAMEL-KÖPFLI Caramelsauce saisonale Früchte Schlagrahm	12.-
KÄSE-TELLER 4 Sorten: Zürcher Oberländer-Halbhartkäse Wildbach-Hartkäse Zürcher Oberland Brie de Luxe Schwyz Dallenwiler Geissen-Weichkäse Trauben Nüsse Chutney Honig	16.-

