



UNSERE MENÜAUSWAHL

Raffiniert, delikat und einzigartig

UNSERE HAUS-EMPFEHLUNGEN

GENIESSER

3 Gänge 72.- / 4 Gänge 80.-

LACHS-TRILOGIE | hausgebeizter Graved-Lachs | Tatar mit Olivenöl, Fleur de Sel
Lachs-Mousse mit Portwein | Baby-Lattich | Randengel | Chia-Knusper

UR-KAROTTEN-ESPUMA | Heuschnaps | Wurzelspinat | Onsen-Ei

KALBS-DUETT | gebratenes Filet & geschmortes Müsli | Calvados-Rahmsauce
saisonaler Gemüsegarten | hausgemachte Kastanien-Tagliatelle

LEBKUCHEN-MOUSSE | in Schokoladentarte | Mandarinen-Minzenduo
karamellierte Haselnüsse | Lavendel-Honigglace

GOURMETS

4 Gänge 95.- / 5 Gänge 105.- / 6 Gänge 115.-

TATAR SURF & TURF | Büffel-Tatar und confiertes Shrimps-Tatar
Sauerampfer-Sprossen | Mangosalsa | Kochbananen-Chip

KALBS-CONSOMMÉ | mit Weissm Portwein parfümiert | Morchel-Saccotti | Kürbis

HEILBUTT-FILET | im Brotmantel | im Ofen gebacken | Weisswein-Safrannage | Topinambur-Creme

LITCHI- & KOKOS-GRANITÉ | Himbeer-Caramel | Maracuja

RINDS-FILET | vom Marruwa Beef | im Kräutermantel | rosa gebraten | Amarone-Espresso-Reduktion
Edamame-Mousse mit gerösteter Rinde | zweierlei Kartoffel Mille-Feuille

DESSERT-SYMPHONIE | 6 verschiedene süsse Kreationen
Lassen Sie sich von unserem Confiseur überraschen

ZÜRI-MENU

3 Gänge 65.- / 4 Gänge 77.-

ZÜRCHER WILDBACH-KÄSE | im Backteig | sämig frittiert | Blattsalate
Orangen | Trauben | Pinienkerne | Trüffel-Vinaigrette

EGLI-FILETS (vom Zürisee) | gebraten | Kräuter-Salzkartoffeln | Riesling-Dillschaum

ZÜRI GSCHNÄTZLET'S | zarte Kalbshuftstreifen | kurz gebraten | sämige Weisswein-
Champignonsauce | glasiertes Karottenduo | Butternudeln

PFARRHAUS-TORTE | nach altem Zürcher Rezept zubereitet | lauwarm serviert
Apfelsorbet | Apfel im Backteig | Schlagrahm



MENU-VORSCHLÄGE

MENU 1

WINZER-SALAT | Blattsalate | Radieschen
gebratene Speckwürfel | Trauben-Vinaigrette

PILZ-CREME | Wildkräuter | Belper Knolle

RINDS-SCHMORBRATEN | Barolojus
glasiertes Wurzelgemüse | Safran-Tagliatelle

MANDEL-PANNA COTTA | süsses Cherrytomaten-Ragout
Bourbon-Vanilleglace | Minzblätter

3 Gänge 62.- / 4 Gänge 77.-

MENU 2

TOMATEN-KRAFTBRÜHE | Portwein | Gemüsewürfel
Basilikum-Ravioli

SAIBLINGS-FILET & TINTENFISCH | gebraten
Erbsen-Schaum | schwarze Tagliatelle

RINDSFILET | vom Mulwarra-Beef | grilliert
frittierte Zwiebeln | Steinpilze
Whiskeysauce | Gemüsegärtchen
Kartoffel-Taleggio-Taler

EIERLIKÖR-VARIATION | als Mousse | als Kuchen
als Praline | Schoggi-Erde | Mangocreme

3 Gänge 85.- / 4 Gänge 101.-

MENU 3

ENTENLEBER-TERRINE | Beeren-Chutney
Apfel-Selleriesalat | Toast

KAROTTEN-CREME | Randen-Ingwerküchlein

KALBS-INVOLTINI | gebraten | Pilzfüllung | Portweinjus
glasierte Kohlrabi | Trüffelkartoffelstock

GRIESS-CRÊPE | mit Calvados geflämmt
Ananas-Ragout | Sauerrahmglace

3 Gänge 71.- / 4 Gänge 86.-

MENU 4

RAUHLACHS-TATAR | Holzkohle-Apfel-Senf
Meerrettich-Creme | knuspriger Rucola

WEISSE TOMATENCREME | Basilikum | Trüffel-Ravioli

KALBS-SCHULTERBRATEN | im Ofen glasiert
Marsala-Rahmsauce | Romanesco
Kartoffel-Oreganogratin

CHEESE-CAKE | Calvados-Äpfel | knuspriger Ingwer
Sauerrahmglace

3 Gänge 68.- / 4 Gänge 83.-

MENU 5

SAIBLINGS-FILET | gebraten | Frisée-Salat
Wachtelei | Saiblings-Kaviar

GERSTENSUPPE | Grappa | Gemüsewürfel
Bündner Salsizwürfel

KALBS-STEAK | gebraten | Kerbel-Pistazienkruste
Portweinjus | Stangensellerie-Olivenragout
Kartoffel-Baumkuchen

WEISSES KAFFEEMOUSSE | Orangenfilets & -Sauce
Pinienkerne

3 Gänge 77.- / 4 Gänge 92.-

MENU 6

RINDS-CARPACCIO | Olivenöl | gehobelter Sbrinz
Trüffel-Rucolacreme

BLUMENKOHL-CREME | Ras el-Hanout | Limone
Focaccia-Brotstange

LAMM-RACK | schwarze Olivenkruste | Amaronejus
Cherry-Tomaten | Zucchetti- & Frischkäse-Cannelloni

LIMONEN-PANNA COTTA | Gin Tonic-Creme
süsse Gurke | Minzpesto

3 Gänge 71.- / 4 Gänge 86.-



MENU 7

TATAR-TRIO | Krabbe, Thunfisch- & Lachs
Mango-Apfelsalat | knuspriger Eden-Shrimp

KARTOFFEL-CREME | Lauchstreifen
Croutons | Oregano

MAISPOULARDEN-BRUST | gebraten | Feigenfüllung
Morchelsauce | Lauchragout | Tagliatelle

QUARK-APRIKOSEN-STRUDEL | lauwarm serviert
Vanille-Baileys-Sauce | Vanilleglace

3 Gänge 65.- / 4 Gänge 79.-

MENU 8

HAUSGEBEIZTER LACHS | Kartoffel-Endiviencreme
Apfel-Radieschen-Salat

PROSECCO-CREME | Wurzelgemüse | Trüffel-Ravioli

KALBS-DUETT | grilliertes Filet & geschmortes Brasato
Armagnacjus | Blattspinat | Safrantagliatelle

AMARETTO-TIRAMISU | Vanille-Ananas | Cassissorbet

3 Gänge 69.- / 4 Gänge 85.-

MENU 9

THUNFISCH-SASHIMI | Wasabi-Panna Cotta

ONSEN-EI | Trüffel-Kartoffelcreme
knusprige Petersilie

KALBS-BACKEN | geschmort | Feigenjus | Pak Choi
Curcuma-Basmatireis | Artischocken-Chips

GEBRANNT MANGO-INGWERCREME | Litschi-Sorbet
Schokoladen-Steine

3 Gänge 76.- / 4 Gänge 91.-

MENU 10

WEISSES TOMATENMOUSSE | kandierte Oliven
Pata Negra-Schinken | Avocado

JAKOBSMUSCHEL | Grapefruit | grüner Spargel
Kardamom-Schaum

PERLHUHN-BRUST | gebraten | Brombeerjus
Lauch-Kürbis-Ragout
gebratene Kartoffelwürfel

SCHOKOLADEN-MOUSSE | aus Edelbitter-Schokolade |
grüner Apfel | Haselnuss-Crumble

3 Gänge 64.- / 4 Gänge 85.-

MENU 11

GRÜNE BLATTSALATE | Champignons | gehackte Eier
Pinienkerne | Balsamico-Vinaigrette

OXTAIL-CLAIR | Portwein | Gemüsewürfel
Brasato-Ravioli

ANGUS HUFTSTEAK | grilliert | Sauce-Béarnaise
Blattspinat | Kartoffel-Kroketten

KIRSCHEN-STRUDEL | lauwarm | Vanillesauce
Haselnussglace

3 Gänge 65.- / 4 Gänge 81.-

MENU 12

GERÄUCHERTER LACHS | Kokos-Schaum
Apfel-Dattelsalat

RIESLING-CREME | Trauben | Rucola-Ravioli

KALBS-INVOLTINI | mit Mozzarella- & Tomatenfüllung
grilliert | Barolojus | Broccoli | Kartoffel-Gratin

PISTAZIENCREME | gebrannt & glasiert | Portwein-
Ananassalat | Schokoladen-Splitter

3 Gänge 67.- / 4 Gänge 82.-



MENUS FÜR ANLÄSSE MIT GERINGEM ZEITBUDGET GEEIGNET

MENU 13

GEMISCHTE BLATTSALATE | gehackte Eier | Croûtons
geröstete Kernen | Toskana-Dressing

KALBS-GESCHNETZELTES | gebraten | Rosmarin-
Barolojus | Zucchini-, Oliven- & Tomatenragout
Safran-Pilawreis

WEISSES KAFFEEMOUSSE | Orangensauce
Orangenwürfel | Pinienkerne | Schlagrahm

3 Gänge 60.-

MENU 14

SCHOTTISCHES LACHS-DUO | als Tatar | als gebeitztes
Sashimi auf Mango | Meerrettichmousse | Toast

AARGAUER SCHWEINSBRATEN | mit Zwetschgen gefüllt
Blauburgunderjus | Tomate-Provençale
Kräutertagliatelle

TOBLERONE-MOUSSE | Grapefruitsalat | Schlagrahm

3 Gänge 54.-

MENU 15

BLATTSALATE | Parmesan | gehackte Eier
French-Dressing

KALBS-INVOLTINI | mit Chorizo und Aubergine gefüllt
Sherry-Rahmsauce | Blattspinat mit Trockentomaten
Zitronen-Bratkartoffeln

CRÈME BRÛLÉE | Apfelsalat | Schlagrahm

3 Gänge 56.-

MENU 16

RINDS-CARPACCIO | Rucola | Olivenöl
Fleur de Sel | Parmesanhobel | Zitronenviertel

SCHWEINS-FILET | mit Kakao und Chili gebraten
helle Balsamicosauce | Blattspinat
frittierte Kartoffel-Kroketten

CARAMEL-KÖPFLI | Caramelsauce
Saisonfrüchte | Schlagrahm

3 Gänge 56.-

MENU 17

CHERRY TOMATEN-TRIO | Büffelmozzarella
Basilikum | Rucola | Olivenöl-Vinaigrette

KALBS-OSSOBUCO | Gremolata | im Barolojus |
geschmort | Feigen-Blattspinat | Parmesan-Polenta

SCHOKOLADENKUCHEN | hausgemacht | Haselnuss-
Crumble | Grappa-Mascarponecreme

3 Gänge 57.-

MENU 18

CURRY-BANANENCREME | Batida de Coco | Mango- &
Ananaswürfel | Lemonpesto | Shrimps-Medaillons

LAMM-RAGOUT | Barolo-Bergpfefferahmsauce
geschmort | Zucchini-Olivenragout | Sauerrahm |
Petersilien-Tagliatelle

VANILLE-PARFAIT | Orangenkompott
Cassissorbet | Mandel-Krokant

3 Gänge 56.-

MENU 19

RAUCHFISCH-TELLER | Forelle | Rauchlachs Felchen
Meerrettichschaum | Salatbouquet

HUUS-KALBSHACKBRATEN | im Ofen glasiert
Portweinjus | zweifarbige Bohnen
Morchel-Kartoffelstock

GRIESS-FLAMMERIE | in der Crêpe | mit Calvados
flambiert | Cassissauce | Sauerrahmglace

3 Gänge 55.-

MENU 20

ZIEGEN-KÄSE | mit Honig & Thymian | glasiert
Blatt- & Kräutersalate | Baumnuß-Dressing

RINDSHUFT-STREIFEN | gebraten | grüne Pfeffer-
Rahmsauce | Gemüsebouquet | Kartoffel-Gratin

FRUCHT-SALAT | Zitronensorbet

3 Gänge 60.-

