

MIT LIEBE GEHACKT

HAUPTGANG

TATAR SYMPHONIE (Hausspezialität) 6 verschiedene Tatars! Toskana Tennessee Périgord Dänisch Norwegian Classico	40.-
TATAR CLASSICO (Rind) klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern Zwiebeln Ei	34.-
TATAR PARISER ART (Rind) mit Armagnac verfeinert überbacken mit Café-de-Paris-Butter Pommes frites	37.-
TATAR TOSKANA (Rind) edler Grappa di Brunello Trockentomaten Rucola Parmesan-Hobel	36.-
TATAR DÄNISCHE ART (Rind) kurz in Butter gebraten Butter-Toast geraffelter Meerrettich Randenpickel Gurkenrelish	37.-
TATAR PÉRIGORD (Kalb) Trüffelessenzen hauchdünner Pata Negra-Schinken Balsamico-Perlen	46.-
TATAR TENNESSEE (Büffel) Jack Daniel's Old Nr. 7 im Buchenholz-Rauch serviert frittierte Zwiebelringe	44.-
TATAR NORWEGIAN (Rauchlachs) Dill-Creme Zwiebeln frittierte Kapern-Äpfel Gurkenrelish Lachsrogen	36.-

ZUM START RAFFINIERTER GENÜSSE

VORSPEISE HAUPTGANG

HUMMER-SCHAUM mit Cognac verfeinert Gemüseravioli Shrimps-Medaillons schwarze Baumnüsse	19.-	
RIESLING-CRÈME Zürcher Riesling Kürbis Trauben Kräuter Kürbiskerne Parmesan Bio Onsen-Ei	17.-	
ENTENLEBER gebraten Fleur de Sel weisse Portwein-Reduktion Randenrisotto Pistazien	22.-	
NÜSSLI-SALAT lauwarme Eierschwämmli Speck- & Eiwürfel Croûtons Himbeer-Vinaigrette	17.-	30.-
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT geröstete Kerne knusprige Brotwürfel	13.-	21.-
THUNFISCH-CARPACCIO geräuchert dünn aufgeschnitten Wasabicrème Wakame Tempura-Pack-Choi	18.-	34.-
CAESAR-SALAD Pouletbruststreifen Lattichsalat Speck- & Brotwürfel Parmesan Bluecheese-Dressing	16.-	28.-

WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EINE HAUSGEMACHTE SAUCE AUS:

 Dijon-Senf-Dressing / Honig-Ingwer-Dressing / Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette
Toskana-Dressing / französisches Kräuter-Dressing / Aceto di Modena und Olio d'oliva

Vegetarische Gerichte

Für Informationen zu Allergenen & Herkunft der einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

EDLE UND ZARTE FLEISCHGERICHTE

HAUPTGANG

DER FLAMBIER-GENUSS (ab 2 bis 8 Personen und in zwei Gängen serviert) p. P.65.-*
(Bei Gruppen ab 9 Personen ist ein Flambieren am Tisch leider nicht möglich).

CHATEAUBRIAND Mulwarra-Rindsfilet | am Stück nach Ihrem Wunsch grilliert | am Tisch flambiert
hausgemachte Sauce-Béarnaise | frittierte Kartoffel-Kroketten | Gemüse-Bouquet

RINDSFILET ROSSINI Mulwarra-Beef grilliert gebratene Entenleber Trüffel-Barolojus Baby-Gemüse Schupfnudeln	58.-
ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200GR) Mulwarra-Beef gebraten "Café de Paris"- Sauce überbacken Pommes frites	49.-
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS sautierte Kalbshuft-Streifen sämige Champignons-Rahmsauce knusprige Rösti	38.-
KALBSLEBERLI gebratene Kalbsleber-Streifen Schalotten Gartenkräuter knusprige Rösti	36.-
LAMM-NIERSTÜCK rosa gebraten Noilly Prat-Kruste Zitronenjus mediterranes Grillgemüse Rosmarin-Bratkartoffeln	42.-
KANINCHEN-RÜCKEN mit Morcheln gefüllt gebraten Merlot-Sauce Broccoli & confierte Tomaten Bergkäse-Polenta	40.-

GAUMENDFREUDEN AUS DEM WASSER

HAUPTGANG

ZÜRISSEE EGLIFILETS (Fischerei Hulliger) frittiert im Champagner-Teig Tartar-Sauce Kräuter-Salzkartoffeln Zitronenhälfte	39.-
HEILBUTTFILET Haselnussmantel gebraten Safran-Buttersauce Grapefruits Edamamepüree Venere-Risotto	42.-

FLEISCHLOSE LECKEREIEN

VORSPEISE HAUPTGANG

RAVIOLI ROYAL Trüffel-Ravioli hausgemacht sämige Champagner-Rahmsauce Rucola	19.-	34.-
STEINPILZ-TAGLIARINI hausgemachte Pasta frische Steinpilze sämige Waldkräuter-Sauce Bio Onsen-Ei	18.-	32.-
PARMESAN-RISOTTO Carnaroli-Weissweinsrisotto Parmesan frittierte Zucchini-Blüten Randen Erbsensprossen	17.-	29.-

WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG (zweite Beilage nach Wahl):

 Pommes frites / Rösti / Kräuter-Salzkartoffeln / Bratkartoffeln / Polenta / Schupfnudeln
Weissweinsrisotto / Tagliatelle oder Saisongemüse

+5.-

AUS DEM KÄSEKELLER

KÄSE-VARIATION (80gr) 16.- 4 Sorten: Zürcher Oberländer-Halbhartkäse Wildbach-Hartkäse Zürcher Oberland Brie de Luxe Schwyz Dallenwiler Geissen-Weichkäse Trauben Nüsse Chutney Honig

EISGEKÜHLTE COUPES <small>(3 Kugeln)</small>	kleiner Coupe	grosser Coupe
BROWNIES Schokoladenglace Vanilleglace Schokoladensauce Brownies Rahm	13.-	17.-
AMANDA Haselnussglace Schokoladenglace Bananenglace Mandeln Rahm	12.-	16.-
HAVANNA Rumglace Espressoglace Havanna-Rum Bananenstücke Rahm	13.-	17.-
HOT-BERRY Vanilleglace Erdbeerglace heisses Waldbeeren-Ragout Rahm	13.-	17.-
DANEMARK Vanilleglace heisse Schokoladensauce Rahm	12.-	16.-
BANANEN-SPLIT Vanilleglace Banane heisse Schokoladensauce Mandelsplitter Rahm	13.-	17.-
ICE-CAFÉ Espressoglace gekühlter Arabica-Kaffee Kaffeebohnen Rahm	13.-	17.-
CASSIS-VIEILLE PRUNE Fruchtiges Cassisorbet dazu ein Schuss Vieille Prune	15.-	19.-
LIMONE-WODKA Erfrischendes Limonensorbet dazu ein Gutsch Absolut-Wodka	15.-	19.-

Unsere Glace-Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Espresso, Haselnuss, Banane, Pistazien, Havanna-Rum, Limone-, Aprikosen- oder Cassis-Sorbet	1 Kugel mit Rahm	5.- +2.-
Mit 2cl Schuss: Vieille Prune, Kirsch, Williams, Wodka, Cointreau, Havanna-Rum		+5.-

HAUSGEMACHTE SÜNDEN

WEISSES-KAFFEEMOUSSE <small>(Hauspezialität!)</small> Felchlin-Schokolade Arabica-Kaffee Orangenfilets Orangensauce Pinienkerne	16.-
LEBKUCHEN-PARFAIT mit Amaretto parfümiert lauwarmer Zimt-Zwetschgen Rum-Rosinen Glühwein-Reduktion	15.-
BLUTORANGEN- & TEQUILA-SORBET mit Ruby-Rubina Ganache schwarzes Biskuit BBQ-Caramel Pistazien-Crumbles	16.-
CREMA CATALANA Katalonische Vanillecreme Caramelschicht Portwein-Feigen Schlagrahm Pistazien	16.-
KÜRBIS-STREUSELKUCHEN mit Marzipan verfeinert Preiselbeerglace Schokoladen-Mandeln Macadamianuss-Creme	15.-
ÖPFEL-CHÜECHLI im Backteig frittiert in Zimtzucker gewendet Vanilleglace Schlagrahm	12.-

RUM ^(4CL), GRAPPAS ^(2CL), UND EDELBRÄNDE ^(2CL)

Plantation, Dark, Karibik ^(40%)	9.-	Zürcher Quitten ^(41%)	8.-
Corporation Cuba Ron S.A. ^(40%)	20.-	Lauerzer Kirsch ^(41%)	8.-
Bumbu Rum Co, Barbados ^(40%)	15.-	Grappa Barrique ^(41%)	9.-
Plantation XO 20th, Barbados ^(40%)	18.-	Grappa Riesling-Sylvaner ^(41%)	7.-
Don Papa, Philippinen ^(40%)	21.-	Grappa Gwurztraminer ^(41%)	8.-
J.M. Rhum, Calvados, Martinique ^(40%)	27.-	Hennessy Fine de Cognac ^(40%)	10.-
J.M. VSOP, Martinique ^(40%)	19.-	Hennessy X.O. ^(40%)	26.-
Admiral Rodney Extra Old, St. Lucia ^(40%)	22.-	Vecchia Romagna ^(40%)	5.-
Licorera de Nicaragua 4 Years ^(41%)	10.-	Calvados Morin Père ^(40%)	7.-
Zafra 30 Years, Panama ^(40%)	45.-	Vieille Poire Fassbind ^(40%)	8.-
Gold of Mauritius ^(40%)	20.-	Vieille Prune ^(41%)	8.-
The Kraken, USA ^(40%)	12.-	Himbeergeist ^(42%)	8.-