

A LA CARTE

VORSPEISEN & LEICHTE GERICHTE

Suppe – 12

frisch | saisonal | cremig | wärmend | aromatisch | raffiniert

Salat-Bouquet – 11

Gemüsestreifen | Kräuter | Kerne | Früchte

Bunte Tomaten-Variation– 16

Burrata | Basilikumpesto | Pinienkerne | Basilikum-Crème

Tuna Spaghetti – 16

roh gebeizter Tuna | Radieschen | Passionsfrucht | Yuzu-Perlen

Handgeschnittenes Angus-Filettatar – 18

Klassisch mariniert | frischem Wachtelei | geröstete Brioche

PASTA & MEDITERRANE

Cappelletti (Vegi) – 29

Bärlauch-Ricotta-Hüttenkäse | Nussbutter-Espuma | Portwein-Jus | Haselnuss | Federkohl

Zitronen-Risotto – 29

mit Jakobsmuscheln – 34

Haselnuss | Federkohl | Maggia-Pfeffer | frische Kräuter

Papardelle - 29

mit Black Tiger Garnele – 34

frische Kräuter | Datteltomaten | Zitrus-Crème | leicht Pikant

Kalbs-Agnolotti – 34

Calvados-Jus | Parmesan-Espuma | Schwarzer Perigord-Trüffel | Federkohl | geröstet Haselnüsse

Sorrentino – 34

Hausgebeizter norwegische Lachs | Ricotta | Zitrone-Minze à la Crème

FISCH & FLEISCH
KLASSIKER

Stroganoff «du Chef» – 58

Rindsfilet-Würfel an Wodka Stroganoff Sauce, das Rezept begleitet mich mit kleinen Änderungen schon seit meiner Lehrzeit.
Ein Klassiker, den wir nicht mehr von der Karte nehmen können. Serviert mit hausgemachten Tagliatellen und Gemüse.

Fangfrischer Fisch – 54

aus nachhaltigem Fang oder kontrollierter Zucht, täglich frisch angeliefert. Von unseren Lieferanten Bianchi in Zufikon.
Nach Marktsituation und Angebot zubereitet.

Schweins Cordon bleu - 38

Gruyère | Hinterschinken | Pommes frites | Gemüsevariation

Kalbs Cordon bleu– 46

Gruyère | Truthahnschinken | Pommes frites | Gemüsevariation

„Low & Slow 24h“ – 46

Short Ribs | BBQ-Reduktion | Folienkartoffel | Crème fraîche

Maispoularde-Brust-Suprême– 34

Portwein-Jus | Riebelmais-Polenta | Karamellisierte Schalotten | Popcorn