




# Spezialitäten aus Österreich



## ZUM START ES SUPPERL ODER SO....

|  |                |
|--|----------------|
| <b>RINDSKRAFTBRÜHE</b>   | 17.-           |
| veredelt mit Kracher-Süsswein   Tafelspitzwürfel   süsssaure rote Rübenperlen   Schnittlauch             |                |
| <b>VOGERLSALAT</b>   | Vorspeise 18.- |
| knackiger Nüsslisalat   fruchtiges Mandarinen-Dressing   knusprige Speckwürfel   gehacktes Ei   Croûtons | Hauptgang 30.- |
| <b>KALBSZUNGEN-CARPACCIO</b>   | 23.-           |
| fein aufgeschnitten   gebackene Milken   Pommery-Senfsauce   Radieserl   Kren   Afla-Kresse              |                |

## SCHMANKERL

|   |      |
|---|------|
| <b>ORIGINAL WIENER-SCHNITZEL</b>  | 47.- |
| aus der Kalbsnuss   dünn geklopft und paniert   Butterschmalz   Petersilien-Erdäpfel   Zitrone   Granten        |      |
| <b>RINDS-ZWIEBELROSTBRATEN</b>  | 49.- |
| an Zwiebel-Senf-Marinade   rosa gebraten   Zweigelt-Sauce   Speckbohnen   Röstzwiebeln   Nockerl                |      |
| <b>WIENER BACKHENDL</b>   | 40.- |
| ausgelöstes Hendl   Zitronen-Thymian-Marinade   goldbraun frittiert   Erdäpfel-Vogerlsalat   Schnittlauch-Aioli |      |
| <b>KÄSESPÄTZLE</b>           | 25.- |
| hausgemachte Tiroler-Nockerl   vermischt mit österreichischem Alpkäse   Röstzwiebeln   Schnittlauch             |      |

## NACHTISCH

|   |      |
|---|------|
| <b>KAISERSCHMARRN</b>   | 18.- |
| klassischer zerrissener Eierkuchen   in Butter ausgebacken   mit Rum gebläht   Zwetschgenröster   Schlagobers |      |
| <b>WIENER APFELSTRUDEL</b>  | 16.- |
| hausgemacht   lauwarm serviert   Apfel-Rosinenfüllung   sämige Bourbon-Vanillesauce   Schlagobers             |      |
| <b>TOPFENKNÖDEL</b>   | 15.- |
| gedämpfte Quarkbällchen   lauwarmer Zwetschgenröster   hausgemachtes Spekulatius-Glacé                        |      |
| <b>MOHN-STREUSEL-KUCHEN</b>   | 16.- |
| nach Omas Rezept   mit sämiger Mohn-Quarkfüllung   lauwarm serviert   Blaubeer-Cassis-Gel   Schlagobers       |      |

## ETWAS FÜR DEN WORTSCHATZ

### Österreichische Wortschätze

|                                   |                          |                           |                   |
|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|-------------------|
| Rote Rübe (Randen)                | Erdäpfel (Kartoffeln)    | Kren (Meerrettich)        | Hendl (Huhn)      |
| Vogerlsalat (Nüsslisalat)         | Tafelspitz (Siedfleisch) | Schmankerl (etwas feines) | Nockerl (Spätzli) |
| Rostbraten (gebratenes Entrecôte) | Schlagobers (Schlagrahm) | Granten (Preiselbeeren)   |                   |

# Signature Menu

Die kulinarische Handschrift unseres Küchenteams

## Fisch-Mosaik

Thunfisch, Lachs und Forelle | geräuchert | geröstetes Blumenkohl-  
Caramello-Mousse | Kumquat-Gel | knuspriger Honighafer

*Grand Ardèche IGP / Chardonnay*

*Herkunft: Côteaux de l'Ardèche (Frankreich)*

## Brüsseler-Chicorée

im Tempurateig frittiert | flüssiges Butter-Eigelb  
Vadouvan-Curry | Randenpüree | pikante Senfsprossen

*Nobler Rosé / Pinot Noir*

*Herkunft: Zürich (Zürich Schweiz)*

## Rinds-Entrecôte

medium gebraten | Ochsenchwanz-Croustillant | Soubise  
Rosenkohlblätter | knuspriges Topinambur | Trüffelcrème  
Kalbsjusreduktion | Kartoffelmousseline

*Meisterwerk / Cabernet Franc, Merlot, Zweigelt*

*Herkunft: Burgenland (Österreich)*

## Paris-Brest

luftig gebackener Brandteigring | Nussbuttercrème-Füllung  
Orangensorbet | Felchlin-Zartbitterschokolade | Mandel-Gel

oder

## Käsevariation

Brie de Luxe, Zürcher Oberländer-Halbhartkäse, milder Greyerzer  
und Tremola-Gottardo (alternativ Geissli-Ziegenfrischkäse)

*Niepoort 10 years old tawny*

*Herkunft: Porto (Portugal)*

3-Gang CHF 80 p. P. / 4-Gang CHF 90 p. P.

CHF 38 bzw. 45 für die Weinbegleitung



MIT LIEBE GEHACKT, NATÜRLICH MILD, MEDIUM ODER SCHARF SERVIERT

Vorspeise    Hauptgang

### DIE TATAR-SYMPHONY

(Entdecken Sie die Welt des Tatars neu – sechs einzigartige Variationen, die jeden Bissen zum Erlebnis machen)

**CLASSICO | TOSKANA | TENNESSEE | PÉRIGORD | NORDICA | ORIENT**

HAUSSPEZIALITÄT

45.-

#### TATAR CLASSICO

Rind | klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert | Kapern | rote Zwiebeln | Eigelb-Crème

25.-

36.-

#### TATAR TOSKANA

Rind | mit Grappa di Brunello | sonnengetrocknete Tomaten | Peperoni | Rucola | Parmesan

27.-

37.-

#### TATAR PARISER-ART

Rind | mit Armagnac aromatisiert | überbacken mit Café de Paris-Butter | Züri-Pommes frites

40.-

#### TATAR PÉRIGORD

Kalb | mit Trüffel-Essenz | schwarzer Trüffelhobel | Eigelb-Crème | eingelegte Feigen

48.-

#### TATAR TENNESSEE

Wasserbüffel | mit Jack Daniel's Old Nr. 7 | rauchig serviert im Buchenholzduft | frittierte Zwiebelringe

47.-

#### TATAR NORDICA

Rauchlachs | Sauercrème | Zitrone | Petersilie | Chili | Grünapfel | Portulak | Lachsrogen | Kapern

24.-

36.-

#### TATAR ORIENT

Kichererbsen | würzige Muhammara-Sauce | frittierte Falafel | knackiger Minzsalat | Walnussöl

22.-

30.-

### ZUM EINSTIMMEN RAFFINIERTE GAUMENFREUDEN

Vorspeise    Hauptgang

#### BIO-LANDEI

im Panko-Mantel | sämig frittiert | Wasabi-Sauerrahm-Crème | Kartoffelpüree | Kresse  
sehr passende Delikatesse zum Bio-Landei Schweizer Ooona-Kaviar (5 Gramm)

16.-

+ 15.-

#### MAKRELEN-CEVICHE

Tiger Milk | Granny-Smith-Apfel-Gel | Pomelo | steirisches Kürbiskernöl | Senf-Kaviar | Dillspitzen

25.-

#### BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT

geröstete Kerne | knusprige Brotwürfel

14.-

23.-

#### SALAT «FRANÇOIS»

bunte Saisonsalate | lauwarmer Pouletbrusttranchen | gebratener Speck | Tomaten | Ei

27.-

Wählen Sie zu Ihrem Salat eines unserer hausgemachten Dressings:

Toskana-Dressing | cremiges Kräuter-French-Dressing | fruchtiges Mandarinen-Dressing | Kürbiskern-Dressing | Aceto di Modena und Olio d'oliva extra vergine

## BODENSTÄNDIGE FLEISCH-GENÜSSE

½ Portion      Hauptgang

|  |      |      |
|--|------|------|
| <b>ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»</b> (200g)  |      | 55.- |
| australisches Angus-Beef   „mit Café de Paris“-Sauce überbacken   Pimientos   Züri-Pommes frites         |      |      |
| <b>ZÜRI-GSCHNÄTZLETS</b>   | 35.- | 44.- |
| sautierte Kalbshuftstreifen   Champignonrahmsauce   knusprige Rösti                                      |      |      |
| <b>KALBSLEBERLI</b>  | 30.- | 38.- |
| Kalbsleberstreifen, kurz in Butter gebraten   Schalotten   Salbei & Gartenkräuter   knusprige Rösti      |      |      |
| <b>SCHWEINSTRIO</b>  |      | 45.- |
| Schweinsfilet   Schweinebauch   Prosciutto   Merlot-Kirschensauce   Rosenkohl   Weisswein-Birnen-Risotto |      |      |

### FLAMBIER-GENUSS (ab 2 Personen, serviert in zwei Gängen)

p. P. 69.-\*

(Das Flambieren am Tisch ist bei Gruppen bis maximal 8 Personen möglich)

**CHATEAUBRIAND** | australisches Angus-Rindsfilet | am Stück auf den Punkt gegart | vor Ihren Augen flambiert  
hausgemachte Sauce Béarnaise | saisonales Gartengemüse | Pommes Dauphine



## FRISCH GEFISCHT UND LIEBEVOLL ZUBEREITET

½ Portion      Hauptgang

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>EGLIFILETS</b>   | 34.- | 44.- |
| im Champagner-Teig gewendet   goldbraun frittiert   Tartar-Sauce   Kräuter-Kartoffeln   Zitrone               |      |      |
| <b>SKREI-KABELJAUFILET</b>  |      | 42.- |
| in Miso-Marinade   auf der Haut knusprig gebraten   grillierter Bimi-Brokkoli   Kartoffelpüree   Safranschaum |      |      |

## GANZ OHNE FLEISCH – VOLLER GENUSS

½ Portion      Hauptgang

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>RAVIOLI ROYAL</b>     | 20.- | 36.- |
| Trüffel-Ravioli hausgemacht   Champagner-Rahmsauce   Rucola   |      |      |
| <b>BLUMENKOHL-STEAK</b>  |      | 27.- |
| in Nussbutter confiert   gratiniert mit Blumenkohlmousse   Kumquat-Gel   Limetten-Granola   Sauerampfer     |      |      |

Wünschen Sie eine andere Beilage? Züri-Pommes frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | getrüffelter Kartoffelstock  
Tagliatelle | Weisswein-Risotto | Spätzle | Kartoffelsalat | Saisongemüse (zweite Beilage: + 5.-)

## ALPINE KÄSEVIELFALT

|  |          |      |
|--|----------|------|
| <b>KÄSE AUS DER HEIMAT</b> (100g)  | 4 Sorten | 19.- |
| Alle vier Käsesorten stammen aus Schweizer Kuhmilch und begeistern jeden Käseliebhaber: «Brie de Luxe», «Zürcher Oberländer-Halbhartkäse», «milder Greyerzer» und «Tremola-Gottardo». Auf Wunsch servieren wir auch den «Geissli-Ziegenfrischkäse». Dazu reichen wir Tessiner Feigensenf, Huus-Früchtebrot, Baumnüsse und Trauben. |          |      |

## SÜSSE VERSUCHUNGEN - KLASSISCH, LEICHT VERSPIELT

|  |      |
|--|------|
| <b>WEISSES KAFFEE-MOUSSE</b> (Hausspezialität!)  | 17.- |
| aus der edlen Felchlin-Schokolade   mit Arabica Kaffee parfümiert   safranisierte Zwergorangen   Pistazien Glacé |      |
| <b>KAISERSCHMARRN</b>  | 18.- |
| klassischer zerrissener Eierkuchen   in Butter ausgebacken   mit Rum gebläht   Zwetschgenröster   Schlagrahm     |      |
| <b>WIENER APFELSTRUDEL</b>   | 16.- |
| hausgemacht   lauwarm serviert   Apfel-Rosinenfüllung   sämige Bourbon-Vanillesauce   Rahmhaube                  |      |
| <b>TOPFENKNÖDEL</b>  | 15.- |
| gedämpfte Quarkbällchen   lauwarmer Zwetschgenröster   hausgemachtes Spekulatius Glacé                           |      |
| <b>MOHN-STREUSEL-KUCHEN</b>  | 16.- |
| nach Omas Rezept   mit sämiger Mohn-Quarkfüllung   lauwarm serviert   Blaubeer-Cassis-Gel   Rahmhaube            |      |

## EISZEIT-HITS – LIEBLINGE ZUM SCHLEMMEN

|   | kleiner Coupe | grosser Coupe |
|---|---------------|---------------|
| <b>BROWNIES</b>   | 13.-          | 18.-          |
| Schokoladen Glacé   Vanille Glacé   Schokoladensauce   Brownies   Rahm                |               |               |
| <b>HOT-BERRY</b>  | 13.-          | 18.-          |
| Vanille Glacé   Erdbeer Glacé   heisses Waldbeeren-Ragout   Rahm                      |               |               |
| <b>DÄNEMARK</b>   | 12.-          | 17.-          |
| Vanille Glacé   heisse Schokoladensauce   Rahm  |               |               |
| <b>SACHER</b>   | 13.-          | 18.-          |
| Aprikosen-Sorbet   Schokoladen Glacé   Schokoladen-Chip   eingelegte Aprikosen   Rahm |               |               |
| <b>ICE-CAFÉ</b>   | 12.-          | 17.-          |
| Espresso Glacé   gekühlter Arabica Kaffee   Kaffeebohnen   Rahm                       |               |               |
| <b>CASSIS-VIEILLE PRUNE</b>   | 15.-          | 20.-          |
| fruchtiges Cassis Sorbet   ein Schuss Vieille Prune                                   |               |               |
| <b>LIMONEN-VODKA</b>  | 15.-          | 20.-          |
| erfrischendes Limonen Sorbet   ein Gutsch Absolut-Vodka                               |               |               |

|  |         |       |
|--|---------|-------|
| <b>UNSERE EIS-SORTEN:</b>  |         |       |
| Vanille   Schokolade   Erdbeere   Kirsch-Marzipan   Pistazien   Espresso   Haselnuss   Rum | 1 Kugel | 5.-   |
| Limonen- oder Cassis-Sorbet  |         |       |
| mit Rahm   |         | + 2.- |
| mit Vieille Prune   Kirsch   Williams   Vodka   Cointreau   Havanna-Rum                    | 2 cl    | + 5.- |