



# Spezialitäten aus Österreich



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

### RINDSKRAFTBRÜHE

veredelt mit Kracher-Süsswein | Tafelspitzwürfel | süsssaure rote Rübenperlen | Schnittlauch

17.-

### VOGERLSALAT

knackiger Nüsslisalat | fruchtiges Mandarinen-Dressing | knusprige Speckwürfel | gehacktes Ei | Croûtons

Vorspeise 18.-

Hauptgang 30.-

### KALBSZUNGEN-CARPACCIO

fein aufgeschnitten | gebackene Milken | Pommery-Senfsauce | Radieserl | Kren | Afila-Kresse

23.-

## SCHMANKERL

### ORIGINAL WIENER-SCHNITZEL

aus der Kalbsnuss | dünn geklopft und paniert | Butterschmalz | Petersilien-Erdäpfel | Zitrone | Granten

47.-

### RINDS-ZWIEBELROSTBRATEN

an Zwiebel-Senf-Marinade | rosa gebraten | Zweigelt-Sauce | Speckbohnen | Röstzwiebeln | Nockerl

49.-

### WIENER BACKHENDL

ausgelöstes Hendl | Zitronen-Thymian-Marinade | goldbraun frittiert | Erdäpfel-Vogerlsalat | Schnittlauch-Aioli

40.-

### KÄSESPÄTZLE

hausgemachte Tiroler-Nockerl | vermischt mit österreichischem Alpkäse | Röstzwiebeln | Schnittlauch

25.-

## NACHTISCH

### KAISERSCHMARRN

klassischer zerrissener Eierkuchen | in Butter ausgebacken | mit Rum geflämmt | Zwetschgenröster | Schlagobers

18.-

### WIENER APFELSTRUDEL

hausgemacht | lauwarm serviert | Apfel-Rosinenfüllung | sämige Bourbon-Vanillesauce | Schlagobers

16.-

### TOPFENKNÖDEL

gedämpfte Quarkbällchen | lauwarmer Zwetschgenröster | hausgemachtes Spekulatius-Glacé

15.-

### MOHN-STREUSEL-KUCHEN

nach Omas Rezept | mit sämiger Mohn-Quarkfüllung | lauwarm serviert | Blaubeer-Cassis-Gel | Schlagobers

16.-

## 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)



Vegetarisches Gericht / Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.  
Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

# 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 | Ochsen Schwanz-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 Gruyére  
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**

25.- 36.-

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

**TATAR TOSKANA**

27.- 37.-

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

**TATAR PARISER-ART**

40.-

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

**TATAR PÉRIGORD**

48.-

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

**TATAR TENNESSEE**

47.-

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

**TATAR NORDICA**

24.- 36.-

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

**TATAR ORIENT**

22.- 30.-

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

ZUM EINSTIMMEN RAFFINIERTE GAUMENFREUDEN

Vorspeise Hauptgang

**BIO-LANDEI**

16.-

im Panko-Mantel | sämig frittiert | Wasabi-Sauerrahm-Crème | Kartoffelpüree | Kresse

sehr passende Delikatesse zum Bio-Landei Schweizer Oona-Kaviar (5 Gramm)

+ 15.-

**MAKRELEN-CEVICHE**

25.-

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

**BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT**

14.- 23.-

geröstete Kerne | knusprige Brotwürfel

**SALAT «FRANÇOIS»**

27.-

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

Wählen Sie zu Ihrem Salat eines unserer hausgemachten Dressings:

Toskana-Dressing | crémiges 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.-
sautierte Kalbshuftstreifen   Champignonrahmsauce   knusprige Rösti	44.-
<b>KALBSLEBERL</b>	30.-
Kalbsleberstreifen, kurz in Butter gebraten   Schalotten   Salbei & Gartenkräuter   knusprige Rösti	38.-
<b>SCHWEINSTRIO</b>	45.-
Schweinsfilet   Schweinebauch   Prosciutto   Merlot-Kirschensauce   Rosenkohl   Weisswein-Birnen-Risotto	

<b>FLAMBIER-GENUSS</b> (ab 2 Personen, serviert in zwei Gängen)	p. P. 69.-*
(Das Flambieren am Tisch ist bei Gruppen bis maximal 8 Personen möglich)	
<b>CHATEAUBRIAND</b>   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   geträffelter 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 Gruyére» 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   safranierte Zwergrangen   Pistazien Glacé	
<b>KAIERSCHMARRN</b>	18.-
klassischer zerrissener Eierkuchen   in Butter ausgebacken   mit Rum geflämmt   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.-