

Mittags Hits

vom 19. bis 23. Januar 2026

Die Qual der Wahl

(im Menu dabei)

Wählen Sie zwischen einer **Blumenkohl-Zimt-Suppe** mit Wirsingstreifen oder einem feinem **Radicchiosalat** an Basilikumpesto und whipped Feta

Urchig

24.-

Rindsgulasch | in rassiger Paprikasauce zart geschmort
buntes Peperonigemüse | Kartoffelstock | Crème fraîche

Chefs Favorit

38.-

Maispoulardenbrust | mit geträufeltem Ricotta gefüllt
auf der Haut gebraten | pikante Thymian-Honigsauce
gerösteter Weisskohl | Ofenranden | Bratkartoffeln

Petri-Heil

29.-

Doradenfilet | mit Kräutern mariniert
in Olivenöl knusprig gebraten | cremige Fregola Sarda
Pimientos | rassige Tomaten-Chorizosauce

Fleischlos

22.-

Kürbisrisotto | klassisch mit Weisswein zubereitet
zweierlei Kürbis | mit crémiger Burrata | Apfelchutney
knuspriger Federkohl

Special

45.-

Schweinstrio | Schweinsfilet | Schweinebauch
Prosciutto | Merlot-Kirschensauce | Rosenkohl
Weisswein-Birnen-Risotto

Dessert

8.-

Crème brûlée | im Ofen pochiert
mit braunem Zucker karamellisiert | Lavendeleis
frische Beeren





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.



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

ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» (200g)	55.-
australisches Angus-Beef „mit Café de Paris“-Sauce überbacken Pimientos Züri-Pommes frites	
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS	35.-
sautierte Kalbshuftstreifen Champignonrahmsauce knusprige Rösti	44.-
KALBSLEBERL	30.-
Kalbsleberstreifen, kurz in Butter gebraten Schalotten Salbei & Gartenkräuter knusprige Rösti	38.-
SCHWEINSTRIO	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

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

GANZ OHNE FLEISCH – VOLLER GENUSS

½ Portion Hauptgang

RAVIOLI ROYAL 	20.-	36.-
Trüffel-Ravioli hausgemacht Champagner-Rahmsauce Rucola		
BLUMENKOHL-STEAK 	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

KÄSE AUS DER HEIMAT (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

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

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

UNSERE EIS-SORTEN:		
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.-