

# Mittags Hits

Vom 8. Juni bis 12. Juni 2026

## Die Qual der Wahl

(im Menu dabei)

Wählen Sie zwischen einer **Vichysoise** eine kalte Kartoffel-Lauch-Suppe mit knusprigen Brotwürfel oder einem **Wassermelonensalat** mit Fetawürfel und frischer Minze verfeinert an einer erfrischenden Zitrusmarinade

## Urchig

24.-

**Rinds-Hacktätschli** | saftig gebraten  
sämig leichte Pilzrahmsauce | bunte Honigkarotten  
luftiges Schnittlauch-Kartoffelpüree

## Chefs Favorit

38.-

**Kalbs-Paillard** | ganz kurz rosa grilliert  
kräftiger Rotwein-Pfefferjus | buntes Ofengemüse  
crémiges Erbsen-Minzpüree | Rosmarin-Bratkartoffeln

## Petri-Heil

29.-

**Crevetten-Curry** | sautierte Black-Tiger-Garnelen  
fruchtig-scharfe Currysauce | geschmorte Cherrytomaten  
feine Frühlingszwiebeln | luftiger Basmatireis

## Fleischlos

22.-

**Risotto Verde** | klassisches Weissweinrisotto | mit  
Waldkräutern aromatisiert | confierte Datterini-Tomaten  
knuspriger Rucola | geröstete Baumnüsse

## Tatar-Special

37.-

**Tatar Norway** | Lachs gebeizt | Pommery-Senfsauce  
Avocado | Meerforellenrogen | Wildkräuter | Pumpernickel

## Dessert

8.-

**Panna Cotta** | klassisch zubereitet  
mit feiner Tonkabohne veredelt | frische Beeren

VORSPIEL DER SINNE MIT RAFFINIERTEN GAUMENFREUDEN

Vorspeise    Hauptgang

**BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT** 

geröstete Kerne | knusprige Brotwürfel

14.-    23.-

**WEISSE SPARGELCRÈME**

mit Bourbon-Vanille | gebeiztes Wildlachs-Tatar | weisses Spargelragout | Frühlingszwiebeln

17.-

**TUNA-TATAKI**

vom Holzkohलगrill | ganz kurz gebraten | Huus-Kimchi | exotische Fruchtsauce | Mango-Chili-Gel

22.-

**BURRATA** 

weisser Spargelsalat | eingelegte Erdbeeren | Frühlingsmorcheln | Bärlauch-Pesto | Wildkräuter

24.-

**KALBSZUNGEN-CARPACCIO**

fein aufgeschnitten | Pommery-Senfsauce | Radieschen | Kapern | Meerrettich | Kapuziner-Kresse

19.-

**SALAT «FRANÇOIS»**

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

27.-

Wählen Sie zu Ihrem Salat eines unserer hausgemachten Dressings: Toskana-Dressing | cremiges Kräuter-French-Dressing  
Trüffel-Sesam-Dressing | Aceto di Modena & Olio d'oliva extra vergine

VEGETARISCHE MOMENTE

Vorspeise    Hauptgang

**WEISSER SPARGEL** 

Hollandaise | mit Ricotta und Bohnenkraut gefüllte Morcheln | Senfkaviar | Bärlauchöl | Bratkartoffeln

29.-    38.-

**RAVIOLI ROYAL** 

Trüffel-Ravioli hausgemacht | Champagner-Rahmsauce | Rucola | gehobelter schwarzer Trüffel

20.-    36.-

**PASTA AL PESTO** 

Taglierini | hausgemachtes Pesto | gedörnte Datteltomaten | gebräunte Pinienkerne | Burrata

17.-    28.-

FRISCH GEFISCHT & LIEBEVOLL ZUBEREITET

½ Portion    Hauptgang

**TAGLIERINI VONGOLE**

al dente | Venusmuscheln | sizilianisches Olivenöl | Datterini-Tomaten | Peperoncini | Petersilie

26.-    36.-

**EGLIFILETS**

im Champagner-Teig gewendet | goldbraun frittiert | Tartar-Sauce | Kräuter-Kartoffeln | Zitrone

34.-    44.-

**RED-SNAPPER-FILET**

kross gebraten | mediterranes Grillgemüse | Bärlauch-Gremolata | Wildkräuter-Bouquet | Lyoner-Kartoffeln

39.-

Wünschen Sie eine andere Beilage? Züri-Pommes frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Hasselback-Kartoffeln

Polenta-Taler | Taglierini | Saisongemüse | Trockenreis

(zweite Beilage: + 7.-)

FLEISCHMOMENTE FÜR JEDEN GENIESSER

½ Portion      Hauptgang

<b>SCALOPPINE AL TARTUFO</b> Kalbshuft-Schnitzel   rosa gebraten   Trüffel-Hollandaise   grillierter weisser Spargel   Bärlauch-Taglierini		47.-
<b>ZÜRI-GSCHNÄTZLETS</b> sautierte Kalbshuftstreifen   Champignons-Weissweinsauce   knusprige Rösti	35.-	44.-
<b>KALBSLEBERLI</b> Kalbsleberstreifen, kurz in Butter gebraten   Schalotten   Salbei & Gartenkräuter   knusprige Rösti	30.-	38.-
<b>ENTENBRUST</b> rosa gebraten   Vadouvan-Orangen-Jus   glasierte Karottenperlen   grillierter Pak Choi   Polentataler		37.-
<b>BBQ-RINDS-FLANK-STEAK</b> sous-vide gegart   vom Holzkohlegrill   Whisky Sauce   Frühlingsgemüse   Hasselback-Kartoffeln		42.-
<b>ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»</b> (200g) australisches Angus-Beef   mit Café de Paris-Sauce überbacken   Pimientos   Züri-Pommes frites		55.-
<b>CHATEAUBRIAND</b> * (ab 2 Personen in zwei Gängen. Das Flambieren am Tisch ist bei Gruppen bis max. 8 Personen möglich) australisches Angus-Rindsfilet   am Stück auf den Punkt gegart   vor Ihren Augen flambiert hausgemachte Trüffel-Hollandaise   saisonales Gartengemüse   Pommes Dauphine		p.P. 69.-

# Degustations Menu

## Burrata

weisser Spargelsalat | eingelegte Erdbeeren  
Frühlingsmorcheln | Bärlauch-Pesto | Wildkräuter

Wohlmüt / Sauvignon Blanc  
Herkunft: Südsteiermark (Österreich)

## Tatar Asiatika

Thunfisch | fruchtig-scharfe Sauce  
Avocado | Mango-Chili-Gel  
Sesam | Frühlingszwiebeln

Nobler Rosé / Pinot Noir  
Herkunft: Zürich (Schweiz)

## Weidelamm-Rack

auf Holzkohlegrill rosa grilliert | Kräuterkruste  
rassige Portweinreduktion | Erbsen-Minzpüree  
grillierter weisser Spargel | gebratene Polentataler

Meisterwerk / Cabernet Franc, Merlot, Zweigelt  
Herkunft: Burgenland (Österreich)

## Mille-feuille

luftiger Blätterteig | englische Crème | Brombeer-Crèmeux  
Rhabarber | Puderzucker | Pistazienmoos  
Kokos-Vanille-Glacé

Niepoort 10 years old twany  
Herkunft: Porto (Portugal)

3-Gang CHF 70.- pro Person  
4-Gang CHF 80.- pro Person

+ Weinbegleitung 3-Gang CHF 38.-  
+ Weinbegleitung 4-Gang CHF 45.-

# Tatar-Variationen

## DIE TATAR-SYMPHONIE

(6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert)

Lassen Sie sich in die Welt der Tatar-Spezialitäten entführen. Sie werden begeistert sein!

**CLASSICO | TOSKANA | HIGHLAND | PÉRIGORD | NORWAY | PURPUR**

45.-



<b>TATAR «SELBST GEMACHT &amp; SELBST GENOSSEN»</b>	48.-
Rindsfilet   8 ausgewählte Zutaten für Ihr individuell komponiertes Tatar   veredelt mit Frühling-Morcheln	
<b>TATAR CLASSICO</b>	25.- 36.-
Rind   klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert   Kapern   Zwiebeln   Eigelbcrème	
<b>TATAR TOSKANA</b>	27.- 37.-
Rind   Grappa   klassisch zubereitet   geschmorte Paprikawürfel   Rucola   Pecorino-Espuma   Zitronenstaub	
<b>TATAR PARISER-ART</b>	40.-
Rind   mit Armagnac parfümiert   überbacken mit Café de Paris-Butter   Züri-Pommes frites	
<b>TATAR DÄNISCHE ART</b>	38.-
Rind   ganz kurz in Butter gebraten   auf Buttertoast serviert   geriebener Meerrettich   Pickles	
<b>TATAR HIGHLAND</b>	48.-
Wasserbüffel   mit Scotch verfeinert   Kartoffelpuffer   Birnen-Gel   Senfkaviar   im Apfelholzrauch serviert	
<b>TATAR PÉRIGORD</b>	44.-
Kalb   mediterran mariniert   Trüffelpaste   Cole-Slaw-Beet   Senf-Glacé   Kräutererde   Trüffelhobel	
<b>TATAR NORWAY</b>	37.-
Lachs gebeizt   Pommery-Senfsauce   Avocado   Meerforellenrogen   Wildkräuter   Pumpernickel	
<b>TATAR ASIATIKA</b>	24.- 39.-
Thunfisch   fruchtig-scharfe Sauce   Avocado   Mango-Chili-Gel   Sesam   Jungzwiebeln	
<b>TATAR PURPUR</b> 	22.- 28.-
Holzkohlen-Aubergine   orientalische Noten   Hummus   Petersilien & Minze   Schalotten   Kichererbsen	

## ALPINE KÄSEVIELFALT

<b>KÄSE AUS DER HEIMAT</b> <sup>(100 g)</sup>	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> <sup>(Hausspezialität!)</sup>	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade   mit Arabica-Kaffee parfümiert   safranisierte Zwergorangen   Pistazien-Glacé	
<b>KAISERSCHMARRN</b>	18.-
locker gezupfter Eierkuchen   in Butter ausgebacken   mit Rum geflämmt   Zwetschgenröster   Schlagrahm	
<b>ERDBEER-TARTE</b>	15.-
knuspriger Mürbeteig   luftige Vanille-Erdbeer-Curd   Erdbeeren   weisse Schokoladen-Ganache   Sauerampfer	
<b>CREME BRÛLÉE</b>	14.-
mit Grand Marnier verfeinert   karamellisierter Rohrzucker   Haselnuss-Glacé   Cheesecake-Crème   Wabe	
<b>MILLE-FEUILLE</b>	15.-
luftiger Blätterteig   englische Crème   Brombeer-Crèmeux   Rhabarber   Puderzucker   Pistazienmoos   Kokos-Vanille-Glacé	
<b>MARINIERTE ERDBEEREN</b>	14.-
nach Ihrem Wunsch serviert mit flüssigem oder geschlagenem Rahm, Vanille-Glacé oder dreierlei Zucker nach Lust und Laune	

## EISZEIT-LIEBLINGE ZUM SCHLEMMEN

	kleiner Coupe	grosser Coupe
<b>ROMANOFF</b>	13.-	18.-
gartenfrische Erdbeeren   Vanille-Glacé   Erdbeer-Glacé   Fruchtsauce   Rahm		
<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, dunkle Schweizer-Schokoladensauce   Rahm		
<b>ICE-CAFÉ</b>	12.-	17.-
Espresso-Glacé   gekühlter Arabica-Kaffee   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		

### UNSERE GLACÉ-SORTEN:

Vanille   Schokolade   Erdbeere   Kirschen-Marzipan   Pistazien   Espresso   Haselnuss   Rum	1 Kugel	5.-
Limonen- oder Cassis-Sorbet		
mit Rahm		+ 2.-
mit Vieille Prune   Kirsch   Williams   Vodka   Cointreau   Havana-Rum	2 cl	+ 5.-