

Mittags Hits

Vom 09. bis 13. März 2026

Die Qual der Wahl

(im Menu dabei)

Wählen Sie zwischen einer hausgemachten
geräucherten Frühlings-Kartoffelsuppe mit
Speck-Brotwürfel und Petersilie oder einem
Duett vom Kopfsalat mit gehacktem Ei und
knusprigen Backerbsen

Urchig

24.-

Schweinsvoressen „Thurgauer Art“

geschmort in Apfel-Rahmsauce | Mandel-Romanesco
Apfelschnitz-Garnitur | | goldbraune Huus-Spätzli

Chefs Favorit

38.-

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ | kurz rosa gebraten
an pikanter, sämiger Rotwein-Paprika-Sauce
Peperoni-, Cornichon- und Champignonsgarnitur
Crème fraîche | Tagliatelle

Petri-Heil

29.-

Eglifilets meunière | in Butter goldbraun gebraten
an nussiger Mandelbutter | junge Frühlingserbsen
Petersilien-Kartoffelstampf

Fleischlos

22.-

Tortelloni „Tricolore“ | an sämiger Ricottasauce serviert
junger Blattspinat | knusprig gebackene Karotten
Maggia-Pfeffer

Special

48.-

Tatar Périgord | Kalbfleisch | mit Trüffel-Essenz
schwarzer Trüffelhobel | Eigelb-Crème
eingelegte Feigen

Dessert

8.-

Mango-Parfait | luftiges Schaumgefrorenes
frische Beeren | Rahmhaube





Spezialitäten aus Österreich



ZUM START ES SUPPERL ODER SO....

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

SCHMANKERL

ORIGINAL WIENER-SCHNITZEL	45.-
aus der Kalbsnuss dünn geklopft und paniert Butterschmalz Petersilien-Erdäpfel Zitrone Granten	
RINDS-ZWIEBELROSTBRATEN	48.-
an Zwiebel-Senf-Marinade rosa gebraten Zweigelt-Sauce Speckbohnen Röstzwiebeln Nockerl	
WIENER BACKHENDL	40.-
ausgelöstes Hendl Zitronen-Thymian-Marinade goldbraun frittiert Erdäpfel-Vogerlsalat Schnittlauch-Aioli	
KÄSESPÄTZLE 	25.-
hausgemachte Tiroler-Nockerl vermischt mit österreichischem Alpkäse Röstzwiebeln Schnittlauch	

NACHTISCH

KAISERSCHMARRN	18.-
klassischer zerrissener Eierkuchen in Butter ausgebacken mit Rum gebläut Zwetschgenröster Schlagobers	
WIENER APFELSTRUDEL	16.-
hausgemacht lauwarm serviert Apfel-Rosinenfüllung sämige Bourbon-Vanillesauce Schlagobers	
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 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)	

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

ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» (200g)		55.-
australisches Angus-Beef „mit Café de Paris“-Sauce überbacken Pimientos Züri-Pommes frites		
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS	35.-	44.-
sautierte Kalbshuftstreifen Champignonrahmsauce knusprige Rösti		
KALBSLEBERLI	30.-	38.-
Kalbsleberstreifen, kurz in Butter gebraten Schalotten Salbei & Gartenkräuter knusprige Rösti		
SCHWEINSTRIO		44.-
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 		28.-
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

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 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

WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hausspezialität!)	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade mit Arabica Kaffee parfümiert safranisierte Zwergorangen Pistazien Glacé	
KAISERSCHMARRN	18.-
klassischer zerrissener Eierkuchen in Butter ausgebacken mit Rum gebläht 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.-