




# Spezialitäten aus Österreich



## ZUM START A SUPPERL ODER SO....

<b>ERDÄPFELSUPPE</b>	15.-
nach Wiener Ur-Rezept zubereitet   Chorizo-Öl   Majoran   Speck-Brotwürfel	
<b>RINDSKRAFTBRÜHE</b>	17.-
mit Sherry verfeinert   Tafelspitzwürfel   Frittaten   Wurzelgemüse   Schnittlauch	
<b>VOGERLSALAT</b>	16.-
knackiger Nüsslisalat   rassiges Erdäpfeldressing   knusprige Speckwürfel   Rauchbrotwürfel	
<b>KARTOFFEL-KNÖDEL</b>	15.-
Chorizofüllung   Paprikasauce   karamellisiertes Spitzkraut   Sauerrahm   Piment d'Espelette	
<b>RINDSZUNGE &amp; MILKEN</b>	20.-
hausgeräuchert   aufgeschnitten   Senfsauce   frittierte Milken   Belugalinsensalat   Kernöl   Kren	
<b>SAIBLINGS-TATAR</b>	27.-
handgeschnitten   Traubenkernöl   Zitrusfrüchte   Schnittlauchcrème   Radieserl   Friséesalat	


## SCHMANKERL

<b>ORIGINAL WIENER-SCHNITZEL</b>	45.-
aus der Kalbsnuss   dünn geklopft und paniert   Butterschmalz   Petersilien-Erdäpfel   Zitrone   Preiselbeeren	
<b>RINDS-ZWIEBEL-ROSTBRATEN</b>	49.-
an Zwiebel-Senf-Marinade   rosa gebraten   Zweigeltssauce   Speckbohnen   Nockerl   Röstzwiebeln   Essiggurkerl	
<b>RINDS-TAFELSPITZ</b>	44.-
im Topf serviert   Mark   Wurzelgemüse   Cremespinat   Apfelkren   Schnittlauchsauce   Erdäpfelschmarrn	
<b>OCHSENBACKEN</b>	42.-
in Blauburgundersauce   zart geschmort   gelbe Rüben   getrüffeltes Erdäpfelpüree   Kerbel-Zitronen-Gremolata	
<b>WIENER BACKHENDL</b>	40.-
ausgelöstes Hendl   in Buttermilch eingelegt   goldbraun frittiert   Erdäpfel-Vogersalat   Radieserl	
<b>WALLER &amp; BLUNZE</b>	39.-
Welsfilet poeliert   gebratene Blutwurst   geschmortes Paprikakraut   Paradeiser-Aprikosen-Chutney   Safranreis	
<b>KÄESPÄTZLE</b> 	25.-
hausgemachte Tiroler-Spätzle   vermischt mit österreichischem Alpkäse   Röstzwiebeln   Schnittlauch	

## ETWAS FÜR DEN WORTSCHATZ

### Österreichische Wortschätze


Frittaten (Pfannkuchen)	Erdäpfel (Kartoffeln)	Kren (Meerrettich)	Paradeiser (Tomaten)
Hendl (Huhn)	Vogersalat (Nüsslisalat)	Tafelspitz (Siedfleisch)	Schmankerl (etwas feines)
Rostbraten (gebratenes Entrecôte)	Nockerl (Spätzli)	Waller (Welsfisch)	Blunze (Blutwurst)

 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.

## HUUS-KLASSIKER

### KALTE KÖSTLICHKEITEN

Vorspeise    Hauptgang

<b>LACHS-TRIO</b> als Sashimi, Tatar und Pralinée   Granny-Smith-Gelée   Kabis-Wasabisalat   eingelegter Ingwer	24.-	
<b>TATAR-CLASSICO</b> Rind   klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert   Kapern   rote Zwiebeln   Eigelb-Crème	24.-	
<b>BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT</b>  geröstete Kerne   knusprige Brotwürfel	14.-	23.-
<b>SALAT «FRANÇOIS»</b> knackige Saisonsalate   lauwarmer Pouletbruststreifen   gebratene Specktranchen   Tomaten   Ei		27.-
<b>ZU ALLEN SALATEN EIN DRESSING IHRER WAHL:</b> Toskana-Dressing   sämiges Kräuter-Dressing   Waldhonig-Vinaigrette   Aceto di Modena und Olio d'oliva		

### RAFFINIERTE HAUPTGÄNGE

1/2 Portion    Hauptgang

**FLAMBIER-GENUSS** (ab 2 Personen und in zwei Gängen serviert\*) p. P. 69.-  
(Bei Gruppen grösser als 8 Personen ist ein Flambieren am Tisch leider nicht möglich)

**CHATEAUBRIAND** | australisches Angus-Rindsfilet | am Stück nach Ihrem Wunsch gebraten | an Ihrem Tisch flambiert  
hausgemachte Sauce-Béarnaise | buntes Gemüse aus dem Garten | Pommes Dauphine

<b>ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS»</b> (200 g) argentinisches Angus-Beef   gebraten   "Café de Paris"- Sauce   überbacken   Pimientos   Pommes Frites	53.-	
<b>RINDSFILET &amp; BRASATO</b> mit Steinpilzkruste & geschmort an Cranberry-Barolojus   Speckbohnen   getrüffelter Kartoffelstock   Zitronen-Gremolata	52.-	
<b>ZÜRI-GSCHNÄTZLETS</b> sautierte Kalbshuftstreifen   sämige Champignon-Rahmsauce   knusprige Rösti	32.-	42.-
<b>KALBSLEBER</b> geschnetzelte Kalbsleber   kurz in Butter gebraten   Schalotten   Salbei & Gartenkräuter   knusprige Rösti	29.-	37.-
<b>EGLIFILETS</b> im Champagner-Teig gewendet   goldbraun frittiert   Tartar-Sauce   Kräuter-Kartoffeln   Zitronenstern	32.-	42.-
<b>RAVIOLI ROYAL</b>  hausgemachte Teigwaren-Spezialität   Trüffel-Ravioli   Champagner-Rahmsauce   Rucola	20.-	36.-
<b>STEINPILZ-RISOTTO</b>  mit Weisswein zubereitet   eingelegte Artischocken   knuspriger Federkohl   gepickelte Physalis	18.-	32.-

#### WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?

Pommes Frites | goldbraune Butter-Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Pommes Dauphine | getrüffelter Kartoffelstock  
Tagliatelle | Nockerl | Spätzli | Basmatireis oder Saisongemüse zweite Beilage nach Wahl: + 5.-

# *Tatar-Genüsse*

**UNSER  
TIPP!**

## **DIE TATAR-SYMPHONIE**

(6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert)

Lassen Sie sich in die Genüsse der Tatars entführen. Sie werden begeistert sein!

**CLASSICO | TOSKANA | TENNESSEE | PÉRIGORD | NORDICA | ROSSO**

45.-

<b>TATAR CLASSICO</b> Rind   klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert   Kapern   rote Zwiebeln   Eigelb-Crème	36.-
<b>TATAR PARISER-ART</b> Rind   mit Armagnac parfümiert   überbacken mit Café de Paris-Butter   Pommes Frites	39.-
<b>TATAR TOSKANA</b> Rind   mit edlem Grappa di Brunello verfeinert   Trockentomaten   Peperoni   Rucola   Parmesan	37.-
<b>TATAR DÄNISCHE ART</b> Rind   ganz kurz in Butter gebraten   auf Butter-Toast serviert   frisch geraffelter Meerrettich	37.-
<b>TATAR PÉRIGORD</b> Kalb   mit Trüffel-Essenzen   Kartoffel-Espuma   schwarzer Trüffelhobel   Kartoffelpuffer   Kresse	45.-
<b>TATAR MEDITERRANE ART</b> Kalb   mit Olivenöl, Picuillo, Eigelb & Sardellen zubereitet   Oliven   Tomaten-Gelée   Aprikosen-Chutney	38.-
<b>TATAR TENNESSEE</b> Wasserbüffel   mit Jack Daniels Old Nr. 7   im Buchenholzrauch serviert   frittierte Zwiebelringe	47.-
<b>TATAR NORDICA</b> Rauchlachs   Sauercrème   Zitrone   Petersilie   Chili   Grünapfel   Portulak   Lachsrogen   Kapern	37.-
<b>TATAR ROSSO</b>  2-erlei Bio-Randen   geräucherte Crème fraîche   Pinienkerne   Erbsenkresse   Basilikumsprossen	28.-



Süßes aus

Österreich



## HAUSGEMACHTE VERFÜHRUNGEN

<b>WIENER APFELSTRUDEL</b>	16.-
hausgemacht   lauwarm serviert   Apfel-Rosinenfüllung   sämige Bourbon-Vanillesauce   Rahmhaube	
<b>KAISERSCHMARREN</b>	16.-
klassischer zerrissener Eierkuchen   in Butter ausgebacken   mit Rum geflämmt   Zwetschgenröster   Schlagrahm	
<b>STREUSELKUCHEN</b>	15.-
mit Zimt-Zwetschgen   nach Grossmutter's Ur-Rezept zubereitet   lauwarm serviert   sämiges Vanilleglacé   Rahmhaube	
<b>PANNA-COTTA</b>	17.-
mit Schokolade parfümiert   mit Marroni-Stückchen verfeinert   Blutorangen   Punsch-Marinade   Schlagrahm	
<b>WEISSES KAFFEE-MOUSSE</b> (Hausspezialität!)	17.-
aus der edlen Felchlin-Schokolade   mit Arabica Kaffee parfümiert   safranisierte Zwergorangen   Pistazienglacé	

## KÄSE-VARIATION

<b>KÄSETELLER</b> 100g (aus dem Chäsädeli Amstad)	19.-
Blaues Hirni (Blauschimmelkäse)   Girenbaderli (Weichkäse)   Bergkäse Mädris (Halbhartkäse)   Brigelser Geissenkäse (Halbhartkäse) serviert mit Früchtebrot und saisonalem Chutney	

## AUS DER PROMILLEKÜCHE

<b>GRAPPA</b>			
Grappa Riesling-Sylvaner (41%)	7.-	Grappa Gwurztraminer (41%)	8.-
Grappa Barolo (41%)	11.-	Grappa di Moscato (41%)	9.-
Vecchia Romagna (40%)	7.-		
<b>BRÄNDE</b>			
Zürcher Quitten (41%)	8.-	Lauerzer Kirsch (41%)	8.-
Apfelbrand Gravensteiner (41%)	7.-	Morand Williamine (43%)	8.-
Zürcher Williams (41%)	8.-	Morand Apricotine (41%)	8.-
Hauser Marillen (35%)	9.-	Hauser Haselnuss Likör (18%)	8.-
<b>EDLE TROPFEN</b>			
Hennessy X.O. (40%)	26.-	Vieille Prune (41%)	8.-
Calvados Morin Père (40%)	8.-		
<b>RUM</b>			
Bumbu Rum Co, Barbados (40%)	15.-	Plantation XO 20th, Barbados (40%)	18.-
Don Papa, Philippinen (40%)	21.-	Gold of Mauritius (40%)	20.-
The Kraken, USA (40%)	12.-	The Kraken, USA (40%)	12.-

## AFTER DINNER COCKTAILS

<b>ESPRESSO-MARTINI</b>	15.-	<b>AMARETTO-SOUR</b>	15.-
Absolut Vodka   Kahlua   Espresso		Amaretto (5 cl)   Zitronensaft   Orangensaft	
<b>WHITE RUSSIAN</b>	15.-	<b>BLACK RUSSIAN</b>	14.-
Absolut Vodka   Kahlua   Rahm		Absolut Vodka   Kahlua	

**GLACÉ-KLASSIKER**

kleiner Coupe    grosser Coupe

<b>BROWNIES</b>	13.-	18.-
Schokoladenglacé   Vanilleglacé   Schokoladensauce   Brownies   Rahm		
<b>HOT-BERRY</b>	13.-	18.-
Vanilleglacé   Erdbeerglacé   heisses Waldbeeren-Ragout   Rahm		
<b>DÄNEMARK</b>	12.-	17.-
Vanilleglacé   heisse Schokoladensauce   Rahm		
<b>BANANEN-SPLIT</b>	12.-	17.-
Vanilleglacé   Bananen   heisse Schokoladensauce   Mandelsplitter   Rahm		
<b>ICE-CAFÉ</b>	12.-	17.-
Espressoglacé   gekühlter Arabica Kaffee   Kaffeebohnen   Rahm		
<b>CASSIS-VIEILLE PRUNE</b>	15.-	20.-
fruchtiges Cassissorbet   ein Schuss Vieille Prune		
<b>LIMONEN-VODKA</b>	15.-	20.-
erfrischendes Limonensorbet   ein Gutsch Absolut-Vodka		

**GLACÉ-SORTEN:**

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

