

ZUM START RAFFINIERTES GENÜSSE

VORSPEISE HAUPTGANG

STEINPILZ-CREME	17.-	
mit Cognac verfeinert vegetarisches Wong-Ton Wurzelgemüwestreifen Amaranth-Sprossen		
HUMMER-SCHAUM	19.-	
parfümiert mit Armagnac frittierte Shrimpsbällchen gepickelte rote Zwiebeln junge Kresse		
KALBSHUFT-TATAKI	22.-	
schwarzer Sesam gebraten Apfel-, Gurken- & Ingwersalat gepuffter Amaranth Koriander-Salsa		
LACHS-TRIO	20.-	
Rauchlachs-Tatar gebeizter Lachs auf Wasabi-Fenchel frittierte Praline auf Whiskey-Kumquats		
NÜSSLI-SALAT	17.-	32.-
lauwarme Eierschwämmli Speck- & Eiwürfel Croûtons Himbeer-Dressing		
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT	14.-	22.-
geröstete Kerne knusprige Brotwürfel		

MIT LIEBE GEHACKT

HAUPTGANG

TATAR SYMPHONIE <small>(Hausspezialität)</small>	42.-
(6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert) Lassen Sie sich in die Genüsse der Tatars entführen. Sie werden begeistert sein!	
Classico Toskana Périgord Tennessee Norsk Vegana	

TATAR CLASSICO	35.-
(Rind) klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern Zwiebeln Ei	
TATAR PARISER ART	38.-
(Rind) mit Armagnac verfeinert überbacken mit Café-de-Paris-Butter Pommes frites	
TATAR TOSKANA	37.-
(Rind) edler Grappa di Brunello Trockentomaten Rucola Parmesan-Hobel	
TATAR WILLIAMS	37.-
(Rind) mit Williams Birnenstücke Gorgonzola-Creme gepickelte Zwiebeln Pumpernickel-Knusper	
TATAR PÉRIGORD	38.-
(Kalb) mit Trüffelessenzen geräucherte Entenbrust-Tranchen Portweinfeige kandierte Walnüsse	
TATAR TENNESSEE	44.-
(Büffel) Jack Daniel's Old Nr. 7 im Buchenholz-Rauch serviert frittierte Zwiebelringe	
TATAR NORSK	36.-
(Rauchlachs) Sauercreme Zitrone Petersilie Chillli Grünapfel Portulak Lachsrogen Kapern	
TATAR VEGANA	30.-
Aubergine Zucchini Tomaten Okra frittierte Kichererbsen-Bällchen Basilikumsprossen	

EDLE UND ZARTE FLEISCHSTÜCKE

HAUPTGANG

DER FLAMBIER-GENUSS <small>(ab 2 bis 8 Personen und in zwei Gängen serviert)</small>	p. P.68.-*
<small>(Bei Gruppen ab 8 Personen ist ein Flambieren am Tisch leider nicht möglich).</small>	
CHATEAUBRIAND Cassino-Rindsfilet am Stück nach Ihrem Wunsch grilliert am Tisch flambiert hausgemachte Sauce-Béarnaise Gemüsegarten frittierte Kartoffel-Kroketten	

ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" <small>(200gr)</small>	51.-
Cassino-Beef gebraten "Café de Paris"- Sauce überbacken Pommes-Frites junger Blattspinat	
RINDSFILET	58.-
Cassino-Beef gebraten Entenleber Tennessee-Sauce Kürbispüree Baby-Lattich Kartoffel-Kroketten	
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS	39.-
sautierte Kalbshuftstreifen sämige Champignons-Rahmsauce knusprige Rösti	
KALBSLEBER	37.-
kurz in Butter gebratene Kalbsleberstreifen Schalotten Gartenkräuter knusprige Rösti	

AUS DEM WASSER

VORSPEISE HAUPTGANG

ZÜRISSEE EGLIFILETS <small>(Fischerei Hülliger)</small>	42.-
im Champagner-Teig goldbraun frittiert Tartar-Sauce Kräuter-Salzkartoffeln Zitronenhälfte	
ROTBARSCH	45.-
gebratenes Filet Pistazienmantel sämige Campari-Orangensauce junger Blattspinat Schwarze Nudeln	
SAIBLING	40.-
pochiertes Filet sämige Champagnersauce Kümmel-Wirz Portulak Sellerie-Pastinake Sprossen	

FLEISCHLOSE LECKEREIEN

VORSPEISE HAUPTGANG

RAVIOLI-ROYAL	20.-	36.-
Trüffel-Ravioli hausgemacht sämige Champagner-Rahmsauce Rucola		
MISO-AUBERGINE		29.-
nach japanischem Rezept im Ofen gegart Jasminreis-Kokosboden Shiitake-Kräuterfond Pak Choi		
KNOLLEN-SELLERIE		27.-
im Griessmantel gebacken Oregano-Joghurdip Randenpüree Jungzwiebeln Baby-Lattich		
WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG? <small>(zweite Beilage nach Wahl):</small>		+5.-
Pommes frites / Rösti / Kräuter-Salzkartoffeln / Bratkartoffeln / Kartoffelkroketten Jasminreis / Tagliatelle oder Saisongemüse		

HAUSGEMACHTE SÜNDEN

WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hauspezialität!)	16.-
Felchlin-Schokolade Arabica-Kaffee Marsala-Kumquats Orangensauce Pinienkerne	
CHEESE-CAKE	18.-
nach New Yorker-Rezept Philadelphia-Creme Sable-Boden Aprikosen-Kompott Zitronenmelisse	
ZIMT-CHURROS	17.-
knusprig frittiert lauwarmer Nougat-Dip Amaretto-Parfait karamellierte Mandeln	
ÖPFEL CHÜECHLI	14.-
im Backteig frittiert in Zimtzucker gewendet lauwarmer Bourbon-Vanillesauce Schlagrahm	

KÄSETELLER MIT 4 SORTEN (100gr)	19.-
Tremola-Alta Valle Leventina (Halbhartkäse) Jersey Blue-Willi Schmid (Blauschimmelkäse) Vacherin-Fribourgeoise (Halbhartkäse) Bio Bündner-Bergkäse (Halbhartkäse) Trauben Nüsse Trauben-Chutney Honig Feigen-Brot	

COUPES IN PERFEKTION

KLEINER COUPE GROSSER COUPE

BROWNIES	13.-	17.-
Schokoladenglace Vanilleglace Schokoladensauce Brownies Rahm		
AMANDA	12.-	16.-
Haselnussglace Schokoladenglace Bananenglace Mandeln Rahm		
HAVANNA	13.-	17.-
Rumglace Essessoglace Havanna-Rum Bananenstücke Rahm		
HOT-BERRY	13.-	17.-
Vanilleglace Erdbeerglace heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DANEMARK	12.-	16.-
Vanilleglace heisse Schokoladensauce Rahm		
BANANEN-SPLIT	13.-	17.-
Vanilleglace Banane heisse Schokoladensauce Mandelsplitter Rahm		
ICE-CAFÉ	13.-	17.-
Essessoglace gekühlter Arabica-Kaffee Kaffeebohnen Rahm		
CASSIS-VIEILLE PRUNE	15.-	19.-
Fruchtiges Cassissorbet dazu ein Schuss Vieille Prune		
LIMONE-WODKA	15.-	19.-
Erfrischendes Limonensorbet dazu ein Gutsch Absolut-Wodka		

UNSERE GLACE-SORTEN:		
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Espresso, Haselnuss, Banane,	1 Kugel	5.-
Havanna-Rum, Limone-, Aprikosen- oder Cassis-Sorbet	mit Rahm	+2.-
MIT SCHUSS: Vieille Prune, Kirsch, Williams, Wodka, Cointreau, Havanna-Rum	2cl	+5.-