

# Wochen Hits

vom 7. bis 11. April 2025

## Die Qual der Wahl

(im Menu dabei)

Wählen Sie zwischen einer sämigen  
**Champignons-Misosuppe** oder einem  
kleinem **Rucola-, Fetakäse-Tomatensalat**

## Urchig

24.-

**Truten-Piccata** | im Parmesan-Eimantel  
goldbraun gebraten | Zitronen-Kapern-Vinaigrette  
glasierter Broccoli | Weisswein-Risotto

## Chefs Favorit

36.-

**Kalbs-Paillard** | hauchdünn geklopft | ganz kurz gebraten  
Madeirareduktion | cremiges Spargelragout  
Tessiner Polenta-Mandelschnitte

## Petri-Heil

29.-

**Tagliatelle "Pulpo"** | zart gebratener Pulpo  
an rassistiger Tomatensauce mit Oliven und Kapern  
knusprige Artischocken | Dill-Tagliatelle

## Fleischlos

22.-

**Alpen-Spätzli** | hausgemachte Kronen-Spätzli  
vermischt mit schweizerischem Alpkäse | Röstzwiebeln  
Schnittlauch | Apfelmus

### Unsere Dessertempfehlung:

#### Streusel Kuchen

14.-

Bio-Rhabarber | nach Grossmutter's Rezept  
lauwarm serviert | Joghurtglacé  
Rahm





## ZUM START PASSENDE SAISON-KREATIONEN

|  | VORSPEISE | HAUPTGANG |
|--|-----------|-----------|
| <b>SPARGEL-CRÈME</b><br>mit Bourbon-Vanille verfeinert   weisse Spargelstücke   confierter Kaninchenrücken   Kerbelöl  | 18.-      |           |
| <b>BRUNNENKRESSE-SCHAUM</b> <br>parfümiert mit Weissm Portwein   Birnen-Chutney   Senfsaat   Ziegenkäse-Praliné   Kresse          | 16.-      |           |
| <b>THUNFISCH-TATAR</b><br>an Ponzu-Marinade   Gewürz-Ananas   Wakame-Algen   Wasabi-Crème   eingelegte Zwiebeln  | 26.-      |           |
| <b>ALPEN-TATAR</b><br>Rind   klassisch mild, medium oder scharf   Kirsch   Senfcrème   Salzkapern   Eigelb   Belper-Knolle   | 25.-      |           |
| <b>TATAR CLASSICO</b><br>Rind   klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert   Kapern   rote Zwiebeln   Eigelb-Crème  | 24.-      |           |
| <b>WEISSER SPARGEL</b> <br>knackig gekocht   mit Bärlauch-Hollandaise überbacken   karamellierte Haselnüsse   St. Galler-Chips  | 27.-      |           |
| <b>SCHAFSKÄSE-MOUSSE</b> <br>fruchtiger Pfeffermantel   Spargelduo-Salat   eingelegte Erdbeeren   Zitronen-Gel   Tomaten-Essenz | 22.-      |           |
| <b>BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT</b> <br>geröstete Kerne   knusprige Brotwürfel  | 14.-      | 23.-      |
| <b>SALAT «FRANÇOIS»</b><br>bunte Saisonsalate   lauwarmer Pouletbrusttranchen   gebratene Specktranchen   Tomaten   Ei   |           | 27.-      |

### WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EIN HAUSGEMACHTES DRESSING:

Toskana-Dressing | sämiges Kräuter-Dressing | Walnuss-Senf-Dressing | Waldhonig-Vinaigrette  
Aceto di Modena und Olio d'oliva extra

## FLEISCHLOS GLÜCKLICH

|   | VORSPEISE | HAUPTGANG |
|---|-----------|-----------|
| <b>RAVIOLI ROYAL</b> <br>hausgemachte Teigwaren-Spezialität   Trüffel-Ravioli   Champagner-Rahmsauce   Rucola                          | 20.-      | 36.-      |
| <b>WEISSER SPARGEL-RISOTTO</b> <br>mit Weisswein zubereitet   Brennnessel   Saubohnen   confierte Tomaten   geräucherter Scamorza-Käse | 18.-      | 28.-      |
| <b>KÄSE-TARTE</b> <br>mit Alpenkäse   gebratene Morcheln   confierte Schalotten   Birnen-Chutney   Kirsch-Likör   Wildkräutersalat     |           | 32.-      |


**FLAMBIER-GENUSS UND ZARTE FLEISCHSTÜCKE**

½ 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

**ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS**

53.-

argentinisches Angus-Beef | gebraten | Café de Paris-Sauce | überbacken | Pimientos | Pommes Frites

**RINDSFILET**

60.-

nach Ihrem Wunsch gebraten | Madeira-Reduktion | Brennessel | schwarzer Trüffel | sämige Alpkäse-Nudeln

**WEIDELAMM-KOTELETTS**

48.-

rosa gebraten | Bärlauch-Zitronenkruste | grillierter Grünspargel | Trüffel-Hollandaise | Greyerzer-Kartoffelgratin

**PORCHETTA** (GEROLLTER SCHWEINEBAUCH)

39.-

mit Bärlauch-Frischkäse gefüllt | im Ofen glasiert | Campari-Sauce | junger Broccoli | sämiges Fregola-Sarda

**KALBSSCHNITZEL**

48.-

paniert | in Butterschmalz gebacken | glasierter weisser Spargel | Sauce-Hollandaise | Petersilien-Kartoffeln

**ZÜRI-GSCHNÄTZLETS**

34.-

42.-

sautierte Kalbshuftstreifen | sämige Champignon-Rahmsauce | knusprige Rösti

**KALBSLEBER**

30.-

38.-

kurz in Butter gebratene Kalbsleberstreifen | Schalotten | Salbei- &amp; Gartenkräuter | knusprige Rösti

**AUS DEM WASSER AUF DEN TISCH**

½ PORTION

HAUPTGANG

**EGLIFILETS**

34.-

44.-

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

**FELCHENFILET VOM ZÜRISSEE**

40.-

auf der Haut gebraten | Kurkuma-Apfelschaum | Safran-Fenchel | Saubohnen | cremiges Kräuter-Risotto

**HEILBUTT**

38.-

in Zitronenbutter confiert | Beurre blanc mit Dijonsenf | Coco-Bohnen | Birnenwürfel | Lyoner-Bratkartoffeln

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

Pommes Frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Kartoffelstock | Pommes Dauphine

Tagliatelle | Kräuter-Risotto | Trockenreis | Fregola-Sarda oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl:

+ 5.-

# Tatar-Genüsse



## 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>  | 36.- |
| Rind   klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert   Kapern   rote Zwiebeln   Eigelb-Crème     |      |
| <b>ALPEN-TATAR</b>   | 39.- |
| Rind   klassisch mild, medium oder scharf   Kirsch   Senfcrème   Salzkapern   Eigelb   Belper-Knolle   |      |
| <b>TATAR TOSKANA</b>   | 37.- |
| Rind   mit edlem Grappa di Brunello verfeinert   Trockentomaten   Peperoni   Rucola   Parmesan         |      |
| <b>TATAR PARISER-ART</b>   | 39.- |
| Rind   mit Armagnac parfümiert   überbacken mit Café de Paris-Butter   Pommes Frites                   |      |
| <b>TATAR DÄNISCHE ART</b>  | 37.- |
| Rind   ganz kurz in Butter gebraten   auf Butter-Toast serviert   frisch geraffelter Meerrettich       |      |
| <b>TATAR TENNESSEE</b>   | 47.- |
| Wasserbüffel   mit Jack Daniels Old Nr. 7   im Buchenholzrauch serviert   frittierte Zwiebelringe      |      |
| <b>TATAR PÉRIGORD</b>  | 45.- |
| Kalb   mit Trüffel-Essenzen   Kartoffel-Espuma   schwarzer Trüffelhobel   Kartoffelpuffer   Kresse     |      |
| <b>TATAR NORDICA</b>   | 37.- |
| Rauchlachs   Sauercrème   Zitrone   Petersilie   Chili   Grünapfel   Portulak   Lachsrogen   Kapern    |      |
| <b>FELCHEN-TATAR</b>   | 40.- |
| vom Zürisee   Traubenkernöl   Zitrusfrüchte   Schnittlauchcrème   Radieschen   Friséesalat             |      |
| <b>THUNFISCH-TATAR</b>   | 45.- |
| an Ponzu-Marinade   Gewürz-Ananas   Wakame-Algen   Wasabi-Crème   eingelegte Zwiebeln                  |      |
| <b>TATAR ROSSO</b>  | 28.- |
| 2-erlei Bio-Randen   geräucherte Crème fraîche   Pinienkerne   Erbsenkresse   Basilikumsprossen        |      |

## VOM KÄSE-WAGEN

|   |          |      |
|---|----------|------|
| <b>SCHWEIZER-KÄSE</b>   | 4 Sorten | 18.- |
| Wählen Sie Ihren Käse direkt an Ihrem Tisch von unserem Käsewagen aus. Alle 8 Käse-Raritäten stammen aus der Schweiz und begeistern jeden Käse-Liebhaber. Serviert mit Chutney oder Tessiner-Senf, Fruchtbrot, Baumnüssen, Kümmel und Trauben | 6 Sorten | 24.- |
|   | 8 Sorten | 30.- |

## PURE VERFÜHRUNGEN

|   |      |
|---|------|
| <b>WEISSES KAFFEE-MOUSSE</b> (Hausspezialität!)   | 17.- |
| aus der edlen Felchlin-Schokolade   mit Arabica Kaffee parfümiert   safranisierte Zwergorangen   Pistazienglacé |      |
| <b>APFELSTRUDEL</b>   | 16.- |
| hausgemacht   lauwarm serviert   Apfel-Rosinenfüllung   sämiges Vanilleglacé   Rahm                             |      |
| <b>POPCORN-MOUSSE</b>   | 17.- |
| süßes Popcorn   weisse Schokolade   salziges Karamell   eingelegte Mandarinen   knusprige Hippen                |      |
| <b>STREUSEL-KUCHEN</b>  | 14.- |
| mit Bio-Rhabarber   nach Grossmutter's Rezept zubereitet   lauwarm serviert   Joghurtglacé   Rahm               |      |
| <b>PISTAZIEN-TÖRTCHEN</b>   | 16.- |
| knuspriger Mürbeteigboden   gebrannte Pistaziencrème   Erdbeeren   Grand-Marnier   Zitronenmelisse              |      |

## COUPE-KLASSIKER

|   | kleiner Coupe | grosser Coupe |
|---|---------------|---------------|
| <b>ROMANOFF</b>   | 13.-          | 18.-          |
| gartenfrische Erdbeeren   Vanilleglace   Erdbeerenglace   Erdbeeren-Coulis   Rahm |               |               |
| <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>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                            |               |               |

|   |         |      |
|---|---------|------|
| <b>GLACE-SORTEN:</b>  |         |      |
| 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.- |