

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
SPARGEL-CRÈME mit Bourbon-Vanille verfeinert weisse Spargelstücke confierter Kaninchenrücken Kerbelöl	18.-	
BRUNNENKRESSE-SCHAUM  parfümiert mit Weissm Portwein Birnen-Chutney Senfsaat Ziegenkäse-Praliné Kresse	16.-	
THUNFISCH-TATAR an Ponzu-Marinade Gewürz-Ananas Wakame-Algen Wasabi-Crème eingelegte Zwiebeln	26.-	
ALPEN-TATAR Rind klassisch mild, medium oder scharf Kirsch Senfcrème Salzkapern Eigelb Belper-Knolle	25.-	
TATAR CLASSICO Rind klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern rote Zwiebeln Eigelb-Crème	24.-	
WEISSER SPARGEL  knackig gekocht mit Bärlauch-Hollandaise überbacken karamellierte Haselnüsse St. Galler-Chips	27.-	
SCHAFSKÄSE-MOUSSE  fruchtiger Pfeffermantel Spargelduo-Salat eingelegte Erdbeeren Zitronen-Gel Tomaten-Essenz	22.-	
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT  geröstete Kerne knusprige Brotwürfel	14.-	23.-
SALAT «FRANÇOIS» 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
RAVIOLI ROYAL  hausgemachte Teigwaren-Spezialität Trüffel-Ravioli Champagner-Rahmsauce Rucola	20.-	36.-
WEISSER SPARGEL-RISOTTO  mit Weisswein zubereitet Brennnessel Saubohnen confierte Tomaten geräucherter Scamorza-Käse	18.-	28.-
KÄSE-TARTE  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- & 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 ZÜRISÉE

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.-

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

VOM KÄSE-WAGEN

SCHWEIZER-KÄSE	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

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

COUPE-KLASSIKER

	kleiner Coupe	grosser Coupe
ROMANOFF	13.-	18.-
gartenfrische Erdbeeren Vanilleglace Erdbeerenglace Erdbeeren-Coulis Rahm		
BROWNIES	13.-	18.-
Schokoladenglacé Vanilleglacé Schokoladensauce Brownies Rahm		
HOT-BERRY	13.-	18.-
Vanilleglacé Erdbeerglacé heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DÄNEMARK	12.-	17.-
Vanilleglacé heisse Schokoladensauce Rahm		
ICE-CAFÉ	12.-	17.-
Espressoglacé gekühlter Arabica Kaffee Kaffeebohnen Rahm		
CASSIS-VIEILLE PRUNE	15.-	20.-
fruchtiges Cassissorbet ein Schuss Vieille Prune		
LIMONEN-VODKA	15.-	20.-
erfrischendes Limonensorbet ein Gutsch Absolut-Vodka		

GLACE-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.-