

SEASON'S BEST

SCHWARZER TRÜFFEL / BLACK TRUFFLE

KARTOFFELCREME-SUPPE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL 18.00
POTATO CREAM SOUPE WITH BLACK TRUFFLE

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL 28.00 / 38.00
an Mascarpone-Rahmsauce
HOMEMADE TAGLIATELLE WITH BLACK TRUFFLE
on mascarpone cream sauce

MUOTATHALER KALBSTATAR MIT STEINPILZ-TRÜFFELCREME 31.00 / 42.00
geröstetes Weissbrot und schwarzen Trüffelscheiben
LOCAL VEAL TATAR WITH PORCINI TRUFFLE CREAM
roasted white bread and black truffle slices

KALBSHOHRÜCKENSTEAK MIT TRÜFFELKRUSTE 57.00
Rotweinjus, hausgemachten Tagliatelle und Wintergemüse
VEAL LOIN STEAK WITH TRUFFLE CRUST
red wine jus, homemade tagliatelle and winter vegetables

EXTRAGRAMM TRÜFFEL 5.00
EXTRA GRAM TRUFFLE



Der schwarze Périgord Trüffel, auch Tartufo Nero Pregiato genannt, reift ab Mitte November bis Mitte März. Schwarz-violettes Fleisch, von feinen weissen Adern durchzogen. Durch die sechskantigen schwarzen Warzen, sieht der Nero Pregiato wie ein Diamant aus. Nicht umsonst ist der Périgord Trüffel die Königin unter den schwarzen Trüffeln. Leichter Kakao- und Pilzgeruch.

Fischerherkunft: Wolfsbarsch – GRC Zucht / Riesencrevetten – VNM / Forellen – CH / Saibling – ISL
Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP
Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

SUPPEN / SOUPS

RIESLINGSUPPE 14.50
 mit Grissini und Rohschinken
RIESLING SOUP
with grissini and raw ham

TAGESSUPPE 9.00
SOUP OF THE DAY

VORSPEISEN / STARTERS

SCHÜSSELSALAT
BOWL OF SALAD
 mit Croûtons und Kernen / *with croutons and kernels* 13.50
 als Hauptgang für 1 Person oder für 2 Personen als Vorspeise zum Teilen 19.50
as a main course for 1 person or for 2 persons as a starter to share

Zusätzliche Beilagen / additional accompaniments

mit knusprigem Speck / <i>with crispy bacon</i>	3.00
mit gekochtem Ei / <i>with boiled egg</i>	3.00
mit Pouletstreifen / <i>with chicken strips</i>	9.50
mit Riesencrevetten / <i>with king prawns</i>	11.00
mit Parmesanspänen / <i>with parmesan shavings</i>	2.50

GRÜNER BLATTSALAT 11.50
 Blattsalat-Variation mit Croûtons und Kernen
 Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Honig-Senf
GREEN LEAF SALAD
with croutons and kernels
dressing of your choice: Italian, French or Honey Mustard

NÜSSLISALAT 13.50
 mit Ei und Croûtons an French Dressing
LAMB'S LETTUCE
with egg and croutons on French dressing

Zusätzliche Beilage / additional accompaniment
 mit knusprigem Speck / *with crispy bacon* 3.00

RINDSTATAR 25.00 / 36.00
 mit Brioche Toast und Butter
 Some like it hot. Fragen Sie nach unserem hausgemachtem Sambal aus frischen Chilis
BEEF TATAR
served with Brioche toast and butter
Some like it hot. Ask for our homemade Sambal

RINDSTATAR CAFE DE PARIS 26.50 / 38.00
 mit Café de Paris überbacken
BEEF TATAR CAFE DE PARIS
gratinated with Café de Paris

Fischerherkunft: Wolfsbarsch – GRC Zucht / Riesencrevetten – VNM / Forellen – CH / Saibling – ISL
 Fleischerherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP
 Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

VEGETARISCH & PASTA / VEGETARIAN & PASTA

KÜRBISRAVIOLI 19.00 / 29.00

mit Kürbiskernpesto und gebratenen Kürbiswürfeln
PUMPKIN RAVIOLI
with pumpkin seed pesto and fried pumpkin cubes

AUBERGINEN-TATAR - VEGAN 24.00 / 34.00

mit dreierlei Oliven und Kapern
 serviert mit geröstetem Maggiabrot
AUBERGINES TATAR - VEGAN
with three different sorts olives and capers
served with roasted bread from the Italian part of Switzerland

SÜSSKARTOFFEL-LINSENCURRY- VEGAN 26.00

mit Basmatireis
SWEET POTATO LENTIL CURRY – VEGAN
with basmati rice

FISCH / FISH

ZÜRICHSEE-FISCHKNUSPERLI 37.00

im Bierteig gebacken
 mit Pommes Frites, Tartarsauce und Knoblauch-Mayonnaise
LAKE ZURICH FISH CRUNCHIES
deep fried in beer batter
with French fries, Tartar sauce and garlic mayonnaise

GEBRATENE FORELLENFILETS 37.00

auf Rahmwirsing und blauen Kartoffeln
ROASTED TROUT FILLETS
on creamed savoy cabbage and blue potatoes

GEBRATENES SAIBLINGSFILET 34.00

mit Herbst-Ratatouille und Kartoffelgnocchi
ROASTED CHAR FILET
with autumn ratatouille and potato gnocchi

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE 98.00

FÜR 2 PERSONEN 800 – 1000g (Zubereitung: 30 Minuten)

an Weissweinsauce
 dazu buntes Saisongemüse und Kräuter-Kartoffeln
SEA BASS BAKED IN SALT (FOR 2 PERSONS / preparation time: 30 minutes))
on white wine sauce
served with colourful season vegetables and herb potatoes

Fischerherkunft: Wolfsbarsch – GRC Zucht / Riesencrevetten – VNM / Forellen – CH / Saibling – ISL
 Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP
 Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

FLEISCH / MEAT

KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER-ART“ 42.00

in Weisswein-Champignons-Rahmsauce dazu knusprige Butterrösti
SLICED VEAL ZURICH STYLE
with white wine mushroom cream sauce accompanied by crispy roesti

KALBS-CORDON BLEU 44.00

gefüllt mit Vorderschinken und Käse dazu Pommes Frites und buntes Saisongemüse
VEAL CORDON BLEU
filled with ham and cheese, served with French fries and colourful season vegetables

GEBRATENES TOGGENBURGER RINDSFILET

10 WOCHEN GELAGERT, MUTTERKUHHALTUNG	150 g	52.00
mit Béarnaise Sauce	200 g	62.00
Pommes Frites und Rahmspinat	250 g	72.00

ROASTED LOCAL GROWN UP BEEF FILLET
10 WEEKS STORAGE, SUCKLER COW HUSBANDRY
with Béarnaise sauce
French fries and creamed spinach

CRISPY-CHICKEN-BURGER IM LINTHMAIS-BUN 23.00

knuspriger Poulet-Burger
 mit roten Zwiebeln, knackigem Eisbergsalat, frischen Gurken und Haussauce
CRISPY CHICKEN BURGER IN LINTH MAIZE BUN
crispy chicken burger served with red onions, iceberg lettuce and cucumbers
accompanied by homemade sauce
 mit Pommes Frites / *with French fries*

32.00

ABANICO VOM PATA-NEGRA-SCHWEIN 38.00

mit Balsamicojus und Chorizo-Risotto
SECRETO OF PATA NEGRA PORK
with balsamic jus and chorizo risotto

PATA NEGRA ABANICO

Das Abanico, auf Deutsch auch "Fächer" genannt, ist ein Stück ohne Knochen und umgibt die Rippen des Ibérico Schweines. Die hohe Geschmacksintensität und Saftigkeit sind ein echtes Highlight. Seine höhere Marmorierung macht es zu einem beliebten Cut für jeden Fleischliebhaber.

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Andreas Schüpbach

Fischherkunft: Wolfsbarsch – GRC Zucht / Riesencrevetten – VNM / Forellen – CH / Saibling – ISL
 Fleischherkunft: Kalb, Poulet, Rindfleisch, Schwein, Charcuterie – CH / Pata-Negra – ESP
 Brot: Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.