

Menu Surprise

Sie können die Zeit bei uns in vollen Zügen geniessen
und brauchen sich keine Gedanken zu machen.

Lassen Sie sich von Nico und seinem Team überraschen!
Sie werden es nicht bereuen!

Menüs können nur Tischweise bestellt werden.

Vegi 4-Gang Menü

69.00

Vegi 5-Gang Menü

85.00

4-Gang Menü

89.00

5-Gang Menü

105.00

Vorspeisen

Nüsslisalat an Trüffel Vinaigrette

pochiertes Ei, Parmesanschaum

19.00

Kürbis-Ingwer Suppe

frittierte Krevette im Panko Mantel, Koriander

22.00

Ceviche von Felchen aus dem Zürichsee

Avocado, Limette, Lachs Rogen

27.00

Lauwarmer Pulpo

Kartoffel-Zitronen-Crème, Brokkoletti

28.00

Schweizer Bio Rindstatar

Markbein, Carciofini, Crostini

29.00

Pasta & Risotto

Auch als Vorspeise erhältlich!

Hausgemachte Raviolone gefüllt mit Steinpilz-Büffel Ricotta

schwarzer Trüffel

36.00

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi

Puschlaver Wildschwein Bolognese, Knollensellerie-Creme

38.00

Hummer-Risotto

Cherry Tomaten, Petersilie

42.00

Hauptspeisen

Auberginen Satay

Humus, Pak Choi, Shiitake Pilz, Koriander

36.00

Schweizer Bio Rindstatar

Markbein, Carciofini, Crostini

42.00

Seeteufel pochiert im Vongole Sud

Crevetten, Tomaten, Zucchetti, Oliven-Crostino

49.00

Geschmortes Kalbsbäggli an Trüffeljus

Bramata, Wintergemüse

49.00

Puschlaver Hirsch Entrecôte

Canederli, Rotkraut, Maroni

54.00

Herkunft unserer Lebensmittel:

Wild: Schweiz / Österreich

Kalb und Schwein: Schweiz

Lamm: Schweiz / Irland

Rind: Schweiz / Schottland / Irland

Geflügel: Schweiz / Frankreich

Salumi: Schweiz / Italien / Spanien

Süßwasser Fisch: Schweiz

Salzwasser Fisch: Atlantik / Pazifik / Mittelmeer

Lachs: Schweiz / Schottland

Dessert

Zwetschgen-Kompott
Maroni Glacé, Maroni Kuchen
15.00

Kaputte Cremeschnitte
Mandarinen-Glacé
15.00

Mini Eiskaffee
Erismann Kirsch
7.50

Glace und Sorbets
hausgemacht!
5.00

Amaretti Truffes
Confiserie Zehnder
4.50

Käse

Käsevariation
Tessiner Früchtesenf und hausgemachter Schlorziflade
18.00

Süsswein

Banyuls Reserva / Languedoc-Roussillon

Domaine La Tour Vieille

Grenache noir, Grenache gris, Carignan

Der Wein wird in Bonbonnes (Glasbehälter) im Freien gelagert, was den Alterungsprozess beschleunigt und ihm auch die gewisse dunkle Farbe sowie eine dezente Rauchnote verleiht. Dieser Dessertwein ist nicht millésimé, sondern drei bis vier Ernten werden zusammengemischt. Sehr intensiv und fein. Ein ausgeprägtes Bouquet mit würzigen Noten von dunkler Schokolade und Kaffee. Der diskrete Duft von Toast und Rauch, in Kombination mit Aromen von reifen schwarzen Beeren und Kirschen.

5cl 9.00

Für Informationen zu den Allergenen
in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal!

Grappa

2cl

Rossj-Bass, Gaja <i>Chardonnay</i>	42%	14.00
Barolo Sperrs, Gaja <i>Nebbiolo / Holz</i>	45%	15.00
Dedicata al Padre, Marolo <i>Nebbiolo</i>	60%	16.00
Elisi, Berta <i>Barbera, Nebbiolo, Cabernet / Holz</i>	43%	10.00
Tre Soli Tre HK, Berta <i>Nebbiolo / Holz</i>	45%	16.00
Lo Chardonnay, Nonino <i>Chardonnay / Barrique</i>	41%	14.00
Il Merlot, Nonino <i>Merlot</i>	41%	14.00
Bassano, Capovilla <i>Chardonnay, Tokai, Merlot</i>	41%	9.00
Moscato Giallo, Capovilla <i>Moscato</i>	41%	12.00
Amarone, Capovilla <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	41%	14.00
Barolo, Capovilla <i>Nebbiolo</i>	44%	14.00
Nonno Vecchia, Villa de Varda <i>Mosacato, Müller Thurgau / Holz</i>	40%	15.00
Luce, Poli <i>Merlot, Sangiovese / Barrique</i>	40%	14.00

Rum

4cl

Zaya Gran Reserva 12J. / Trinidad	40%	18.00
Depaz Hors D'âge Port Cask Finish, Martinique	45%	19.00

Obstbrände

Brennerei Hans Erismann, Bülach

2cl

Himbeere	40%	12.00
Kirsch	41%	12.00
Williams	41%	12.00
Berner Rose	41%	12.00
Quitten	41%	12.00
Damassine	41%	13.00
Vieille Prune	41%	12.00