

Menu Surprise

Sie können den Abend 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!

ab 2 Personen

Vegi 4-Gang Menü

mit Käse oder Dessert

69.00

4-Gang Menü

mit Käse oder Dessert

86.00

Vorspeisen

Kürbis-Ingwer Süppchen

frittierte Kalbs Raviolo, Koriander

18.00

Trippa alla Fiorentina

Kutteln an Tomatensugo mit Parmesan

19.00

Lauwarmer Ziegenkäse

Kopfsalat, Feigen, Pistazien

20.00

Ceviche von Felchenfilets aus dem Zürichsee

Avocado, Limette, Lachs Rogen

25.00

Siedfleisch Carpaccio

hausgemachtes Senf Glace, sautierte saisonale Pilze

26.00

Rehterrine mit Marroni & Speck

Steinpilz Salat und Birnen Chutney

28.00

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

Pasta & Risotto

Auch als Vorspeise erhältlich!

Hausgemachte Hirsch - Marroni Ravioli

in Wild Consommé

35.00

Hausgemachte Pappardelle mit Bio Dinkelmehl aus Agasul

Puschlaver Wildschwein Bolognese & Parmesan

35.00

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi

Steinpilze, Federkohl, Belperknolle

35.00

Risotto ai frutti di mare

Muscheln, Krevette, Pulpo, Tomate, Petersilie

39.00

Hauptspeisen

Kurzgebratener Tuna «Asia Style»

Pak Choi, Shiitake, Frühlingsrolle gefüllt mit Krevette

48.00

Wolfsbarsch Saltimbocca

saisonales Ofengemüse & Safranrisotto

54.00

Alpstein Mistkratzerli

Süßkartoffel Stampf & Brokkoletti

42.00

Puschlaver Hirsch Entrecôte

Capuns, Rotkraut, Preiselbeeren

52.00

Duo vom Reh

Haxe & Entrecôte

Kartoffelstock, Rotwein Birne, flambierter Lauch, Steinpilze

52.00

Schweizer Bio Rindsfilet an Trüffeljus

Kartoffel Krokette & Spinat

60.00

+ gebratene Entenleber

14.00

Dessert

Marroni Tiramisu

Meringue & Johannisbeeren
15.00

Zwetschgen Zuccotto

Zabaione & Vanille Glace
15.00

Mille feuilles mit Birnenkompott

Zürcher Oberländer Sennenfladen Käse & Birnen Sorbet
15.00

Mini Eiskaffee

Erismann Kirsch
7.00

Glace und Sorbets

hausgemacht!
4.50

Amaretti Truffes

Confiserie Masaretti
4.50

Käse

Käsevariation

hausgemachter Früchtetesenf & «Schlorziflade»
18.00

Süsswein

Banyuls Reserva / Languedoc-Roussillon

Domaine La Tour Vieille
Grenache noir, Grenache gris, Carignan
5cl 9.00

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

Grappa

2cl

Huusgrappa, Castello di Villa Barbera, Nebbiolo / Holz	42%	10.00
Rossj-Bass, Gaja Chardonnay	42%	14.00
Barolo Sperrs, Gaja Nebbiolo / Holz	45%	15.00
Dedicata al Padre, Marolo Nebbiolo	60%	16.00
Elisi, Berta Barbera, Nebbiolo, Cabernet / Holz	43%	10.00
Tre Soli Tre HK, Berta Nebbiolo / Holz	45%	16.00
Lo Chardonnay, Nonino Chardonnay / Holz	41%	14.00
Il Merlot, Nonino Merlot	41%	14.00
Bassano, Capovilla Chardonnay, Tokai, Merlot	41%	9.00
Moscato Giallo, Capovilla Moscato	41%	12.00
Amarone, Capovilla Corvina, Rondinella, Molinara	41%	14.00
Brunello, Capovilla Nebbiolo	44%	14.00
Vecchio Rovere, Delea Merlot	43%	10.00
Luce, Poli Merlot, Sangiovese / Holz	40%	14.00

Rum

4cl

Zaya Gran Reserva 12J. / Trinidad	40%	18.00
--	-----	-------

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