

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
89.00

Vorspeisen

Sauerkraut Süppchen
Flammkuchen
16.00

Trippa alla Fiorentina
Kutteln an Tomatensugo mit Parmesan
19.00

Nüsslisalat mit pochiertem Ei
Trüffel Vinaigrette & Parmesanschaum
23.00

Ceviche von Felchenfilets aus dem Zürichsee
Avocado, Limette, Lachs Rogen
26.00

Schweizer Bio Rindstartar
Belperknolle, Senf Glace, Carciofini
29.00

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

Pasta & Risotto

Auch als Vorspeise erhältlich!

Hausgemachte Pappardelle mit Bio Dinkelmehl aus Agasul

Puschlaver Wildschwein Bolognese & Parmesan

35.00

Hausgemachte Ricotta & Spinat Ravioli

Zürcher Oberländer Winter Trüffel

36.00

Risotto ai frutti di mare

Muscheln, Krevetten, Pulpo, Tomate, Petersilie

39.00

Hauptspeisen

Kabeljau «Fischknusperli» im Panko Mantel

Quinoa mit Gemüse «Asia Style», Kokos-Limetten Sauce, Koriander, Chili

48.00

Wolfsbarsch Saltimbocca

gebratene Kartoffel Gnocchi & Brokkoletti

54.00

Schweizer Bio Rindstartar mit Ofenkartoffeln

Belperknolle, Senf Glace, Carciofini

44.00

Geschmortes Puschlaver Kalbsbäggli

Kartoffelstock & Wintergemüse

49.00

Puschlaver Hirsch Entrecôte

Capuns, Rotkraut, Preiselbeeren

52.00

Schweizer Bio Rindsfilet an Trüffeljus

Ofenkartoffeln & Artischocken

60.00

+ gebratene Entenleber

14.00

Dessert

Tiramisu

Meringue & Marroni Glace
15.00

Zwetschgen Zuccotto

Vanille Glace
15.00

Schokolade

Mango & Karamell Ganache
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