



## *Menü Surprise*

Sie können sie Ihren Besuch bei uns in vollen Zügen genießen  
und brauchen sich keine Gedanken zu machen.

Lassen Sie sich von Kevin Della Rosa und seinem Team überraschen!  
Sie werden es nicht bereuen!

Menüs können nur Tischweise bestellt werden.

### **4 - Gänge Menü**

89.00

### **5 - Gänge Menü**

103.00

### **4 - Gänge Menü Vegetarisch**

74.00

### **5 - Gänge Menü Vegetarisch**

84.00

## *Vorspeisen*

### **Erbsensüppchen**

Zander „Knusperli“ und Meerrettichschaum

16.00

### **Gemüse Tartar**

violetter Spargel, geröstete Hanfsamen & Blattsalat

19.00

### **Trippa alla Fiorentina vom Schweizer Omoso Rind**

Kutteln an Tomatensugo mit Firabigkäse

19.00

### **Gebackene Swiss Shrimps im Frühlingsrollenteig**

Gurke, Sesam, hausgemachte Honig & Chili Mayo

25.00

### **Gezupftes vom Bio Schwein aus Agasul auf Hefengebäck**

Babylattich und eingelegte rote Zwiebeln

25.00

# *Hauptspeisen*

## *Hausgemachte Pasta und Risotto*

Auch als Vorspeise erhältlich

### **Risotto mit Brunnenkresse**

dazu geräucherter Ricotta aus Kempththal

33.00

### **Bärlauch Ravioli von der Kyburg**

Bio Landrauchschinken, Pinienkerne & braune Butter

36.00

## *Fisch*

### **Gebratene Luzerner Forellenfilets**

Mandel-Gnocchi, junger Spinat & Zitronenschaum

43.00

### **Lachs aus Lostallo im Kräutermantel**

Weissweinsrisotto und grüner Spargel

45.00

## *Fleisch*

### **Duo vom Thurgauer Apfelschwein Filet & Bäggli**

Ribelmais, Frühlingszwiebel & Jus mit saurem Most

48.00

### **Milchlammracks aus dem Jura**

Fregola Sarda, sautierte Zucchini und Portwein Jus

52.00

### **Filet vom Schweizer Black Angus Rind**

Bäckerin Kartoffeln, weisser Badischer Spargel und Sauce Hollandaise

62.00

## *Vegetarisch*

### **Planted Chicken aus Kempththal „Züri Style“**

Bratkartoffeln & Frühlingsgemüse

34.00

## *Dessert*

### **Kaputte Glarner Pastete**

Vanilleschaum und Mandelglace

14.00

### **Erdbeertörtchen**

Quarkcreme, Vanille und geröstete Pistazien

15.00

### **Mini Dessert im Glas**

Rhabarberkompott, Joghurt Mousse und gebrannte weisse Schokolade

8.00

### **Mini Eiskaffee**

Erismann Kirsch

7.50

### **Hausgemachte Glace:**

Vanille, Schoggi, Sauerrahm, Lavendel  
und

### **Hausgemachte Sorbet:**

Mango-Passionsfrucht, Rhabarber

5.00

### **Amaretti Truffes**

Confiserie Masaretti

4.50

## *Käse*

### **«Zürioberland» Käsevariation von der Käserei Camenzind**

Marmelade & hausgemachtes Früchtebrot

18.00

## *Herkunft von Fisch & Fleisch*

Kalb und Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz

Lamm: Nordwest Schweiz

Forelle: Schweiz / Luzern

Lachs: Schweiz / Lostallo

Crevetten: Schweiz / Rheinfelden

Käse ausser Parmesan: Schweiz / Züricher Oberland

Eier: Biohof am Hühnerbach, Schweiz / Agasul

Butter: Molkerei Jumi, Schweiz / Bern

# Grappa

	2cl	
<b>Huusgrappa, Castello di Villa Barbera, Nebbiolo / Holz</b>	42%	9.00
<b>Barolo Sperrs, Gaja Nebbiolo / Holz</b>	45%	15.00
<b>Elisi, Berta Barbera, Nebbiolo, Cabernet / Holz</b>	43%	10.00
<b>Tre Soli Tre HK, Berta Nebbiolo / Holz</b>	45%	16.00
<b>Merlot, Nonino Merlot</b>	41%	14.00
<b>Lo Chardonnay, Nonino Chardonnay / Barrique</b>	41%	14.00
<b>Bassano, Capovilla Chardonnay, Tokai, Merlot</b>	41%	10.00
<b>Moscato Giallo, Capovilla Moscato</b>	41%	12.00
<b>Brunello, Capovilla Sangiovese</b>	41%	14.00
<b>Amarone, Capovilla Corvina, Rondinella, Molinara</b>	41%	14.00

# Obstbrände

*Brennerei Hans Erismann, Bülach*

	2cl	
<b>Himbeere</b>	40%	12.00
<b>Kirsch</b>	41%	12.00
<b>Williams</b>	41%	12.00
<b>Berner Rose</b>	41%	12.00
<b>Quitten</b>	41%	12.00
<b>Damassine</b>	41%	12.00
<b>Vieille Prune</b>	41%	12.00