



Menü Surprise

Sie können 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 ab zwei Personen 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

Gemüsetartar

farbige Tomaten, Pinienkerne & Blattsalat

19.00

Trippa alla Fiorentina vom Schweizer Omoso Rind

Kutteln an Tomatensugo mit Firabigkäse

19.00

Grüne Gazpacho

Ceviche vom Luzerner Saibling

22.00

Mozzarella aus dem „Valley“, Kemptthal

Rohschinken vom San Gottardo, Pesto rosso & Taggiasca Oliven

24.00

Hauptspeisen

Hausgemachte Pasta und Risotto

Auch als Vorspeise erhältlich

Tomatenrisotto

Stracciatella aus dem „Valley“, Kemptthal & Rucola
35.00

Tagliatelle mit Eierschwämmli

Ribelmaisbrust
37.00

Fisch

Lachs aus Lostallo mit Feta

Quinoa & gebratene Wassermelone
46.00

Saiblingsfilet aus Luzern

Mandel-Brokkoli & Griess Gnocchi
47.00

Fleisch

Ribelmais Poulardenbrust aus St. Gallen

Rucola Risotto & mediterranes Gemüse
44.00

Paniertes Flank Steak vom Schweizer Kalb

lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat
54.00

Filet vom Schweizer Black Angus Rind

Bäckerin Kartoffeln, Bohnen und Sauce Hollandaise
62.00

Vegetarisch

Planted Chicken aus Kemptthal

Quinoa, mediterranes Gemüse, Rucola Pesto
36.00

Dessert

Schoggi Glace

Kirschen, Crème Chantilly
13.00

Beerentörtchen

Quarkcreme und geröstete Pistazien
15.00

Mini Dessert im Glas

Aprikose, Joghurt Mousse und Mandel Crumbles
8.00

Mini Eiskaffee

Erismann Kirsch
7.50

Hausgemachte Glace:

Vanille, Schoggi, Sauerrahm, Lavendel
und

Hausgemachte Sorbet:

Mango-Passionsfrucht, Wassermelone, Himbeere
5.00

Amaretti Truffes

Confiserie Masaretti
4.50

Käse

«Zürioberland» Käsevariation von der Käserei Camenzind

Marmelade & hausgemachtes Fruchtbrot
18.00

Herkunft von Fisch & Fleisch

Kalb und Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz

Saibling: Schweiz / Luzern

Lachs: Schweiz / Lostallo

Geflügel: Schweiz / St.Gallen

Käse ausser Parmesan: Schweiz / Züricher Oberland

Eier: Biohof am Hühnerbach, Schweiz / Agasul

Butter: Molkerei Jumi, Schweiz / Bern

Für Informationen zu den Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden!
Die Preise in der Karte verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Grappa

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

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%	12.00
Vieille Prune	41%	12.00