



## *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*

### **Cappuccino von Valentins Bio Kürbis aus Agasul**

Ziegenkäse Crostini

16.00

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

Kutteln an Tomatensugo mit Firabigkäse

19.00

### **Herbstliches Gemüsetartar**

Waldpilze, Kräuter-Nussalat

19.00

### **Wildtrockenfleisch Tartar**

Herbst Essiggemüse, Kürbismayonnaise

25.00

# *Hauptspeisen*

## *Pasta und Risotto*

Auch als Vorspeise erhältlich

### **Randenrisotto**

Meerrettich Mascarpone

33.00

### **Tagliatelle mit Kaninchenragout**

Belper Knolle

36.00

## *Fisch*

### **Forellenfilet aus Luzern**

Apfel-Spitzkohl Gemüse & Salzkartoffeln

44.00

### **Luzerner Saiblingsfilet**

Griess-Gnocchi & Mandel-Brokkoli

46.00

## *Fleisch*

### **Geschmorter Appenzeller Entenschenkel**

Süßkartoffel Stampf, gebratener Romanesco & Brombeersauce

46.00

### **Schweizer Hirschkraut „alte Schule“**

Rotkraut, Spätzli & glasierte Maroni

49.00

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

Bäckerin Kartoffeln, Herbstofengemüse & Sauce Hollandaise

62.00

## *Vegetarisch*

### **Planted Chicken aus Kempththal an Grappasauce**

Süßkartoffelstampf & Herbstgemüse

34.00

## *Dessert*

### **Maroni-Espuma**

Meringue & Zwetschghe

13.00

### **Birnen Tarte**

Quittensorbet & Nuss Crumbles

14.00

### **Mini-Dessert im Glas**

Kürbis Crumbles, Vanille Espuma & Sanddorn Kompott

8.00

### **Mini Eiskaffee**

Erismann Kirsch

8.00

### **Hausgemachte Glace:**

Vanille, Schoggi, Sauerrahm, Lavendel  
und

### **Hausgemachte Sorbet:**

Mango-Passionsfrucht, Traube, Quitte

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

Wildfleisch: Schweiz / Österreich / Deutschland

Forelle und Saibling: Schweiz / Luzern

Kaninchen: Schweiz / Freiamt

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