



MENÜ SURPRISE

Einfach abschalten und geniessen.

Lass Dich von Kevin Della Rosa und seinem Team überraschen, Du wirst 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

LATTICHSALAT

Thousand Island Sauce, Parmesan, Speck & Croutons

17.00

LIEBSTÖCKELSUPPE

Crostini mit Ziegenfrischkäse

15.00

LÁNGOS

Pouletstreifen & Rhabarber-Zwiebelkompott

23.00

TRIPPA ALLA FIORENTINA VOM SCHWEIZER LIMOUSINE RIND

Kutteln an Tomatensugo mit Firabigkäse

19.00

JACOBSMUSCHELN

Erbsenpüree & Chorizo

25.00

HAUPTSPEISEN

PASTA UND RISOTTO

AUCH ALS VORSPEISE ERHÄLTlich

CIMA DI RAPPA-RISOTTO

Burrata & Pinienkerne

32.00

TORTELLO DI STRACCIATELLA

Pesto Rosso & Parmesanschaum

36.00

FISCH

LOSTALLO LACHS

Spargelrisotto & Pernodschaum

46.00

LUZERNER FORELLE

Erbsenstock & Limettenerbsen

42.00

FLEISCH

GESCHMORTE LAMMHAXE

Kartoffelstock, glasierte Karotten & Kräuterseitlinge

42.00

STEAK VOM KALBSHOHRÜCKEN

Tagliolini, Grünspargeln & Cognacrahmsauce

52.00

FILET VOM SCHWEIZER LIMOUSIN RIND

Kartoffelgratin, Saisongemüse & Sauce Hollandaise

62.00

mit Entenlebertranché

74.00

VEGETARISCH

PLANTED. PASTETLI

nach Zürcher-Art mit Soja-Rahm & Erbsenpüree

36.00



DESSERT

WEISSES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT MACADAMIA

Erdbeeren & Sauerrahmglacé

16.00

CRÈME BRÛLÉE

Rhabarberkompott & Sorbet

15.00

CHEESCAKE IM GLAS

Butterkeks & Blueberry

8.00

MINI EISKAFFEE

Erismann Kirsch

8.00

HAUSGEMACHTES GLACÉ

Vanille, Schoggi, Sauerrahm, Lavendel

5.00

HAUSGEMACHTES SORBET

Mango-Passionsfrucht, Grünapfel, Rhabarber

5.00

KÄSE

«ZÜRIOBERLAND» KÄSEVARIATION

VON DER KÄSEREI CAMENZIND

Marmelade & hausgemachtes Früchtebrot

18.00

Herkunft von Fisch & Fleisch

Rind, Kalb, Lamm: Metzgerei Buffoni, Schweiz / Illnau

Entenleber: Ungarn

Forelle & Lachs: Schweiz Luzern / Lostallo

Jacobsmuschel: Holland

Käse außer Parmesan (IT): Schweiz / Zürcher Oberland

Eier: Biohof am Hühnerbach, Schweiz / Agasul

Butter: Molkerei Jumi, Schweiz / Bern

GRAPPA

2CL

HUUSGRAPPA

Amarone, Barrique 41%

9.00

BAROLO SPERRS

Gaja / Nebbiolo / Holz 45%

15.00

ELISI

Berta / Barbera, Nebbiolo, Cabernet / Holz 43%

10.00

GRAPPA DI SASSICAIA

Poli / Cabernet Franc , Cabernet Sauvignon / Holz 45%

16.00

IL MERLOT DI NONINO

Nonino / Merlot / Barrique 41%

12.00

BAROLO BARRIQUE

Bocchino / Nebbiolo 40%

14.00

GRAPPA BARRIQUE

Erismann / Riesling, Merlot 41%

14.00

OBSTBRÄNDE

2CL

Brennerei Hans Erismann, Bülach

HIMBEERE 40% 12.00

VIEILLE WILLIAMS 41% 12.00

QUITTEN 41% 12.00

DAMASSINE 41% 12.00

VIEILLE PRUNE 41% 12.00

Für Informationen zu den Allergenen, wende dich bitte an unsere Mitarbeitenden!

All unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

