



# 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

## **NÜSSLISALAT**

Pochiertes Bio-Ei aus Agasul & Speck

17.00

## **HUMMERBISQUE**

Gebratene Crevetten & Sauerrahm

25.00

## **GEKLEMMTES LÁNGOS**

Rosa gebratener Rindstafelspitz & Pommerysenf-Mayonaise

24.00

## **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

Sonnengereifte Tomaten & Pinienkerne  
32.00

### TAGLIOLINI NERO SEPPIA

Crevetten & Hummerschaum  
42.00

## FISCH

### SEETEUFEL IM SPECKMANTEL

Safranrisotto & Wurzelspinat  
48.00

### LUZERNER SAIBLING

Erbsenstock & Limettenerbsen  
44.00

## FLEISCH

### GESCHMORTE LAMMHAXE

Kartoffelstock, glasierte Karotten & Kräuterseitlinge  
42.00

### SCHWEINSKOTELETT

Tagliolini, Bimi-Brokkoli & Pommerysenf-Sauce  
46.00

### FILET VOM SCHWEIZER LIMOUSIN RIND

Kartoffelgratin, Wintergemüse & Sauce Hollandaise  
62.00  
mit Entenlebertranché  
74.00

## VEGETARISCH

### PLANTED. PASTETLI

nach Zürcher Art, mit Soja-Rahm & Erbsenpüree  
36.00



# DESSERT

## **WEISSES SCHOKOLADENKÜCHLEIN**

Amaretto-Äpfel & Glacé von Piemontesischen Haselnüssen

16.00

## **CRÈME BRÛLÉE**

Mango-Passionsfrucht-Sorbet

15.00

## **MINIDESSERT IM GLAS**

Mascarpone, Bratapfel & Lotusgebäck

8.00

## **MINI EISKAFFEE**

Erismann Kirsch

8.00

## **HAUSGEMACHTES GLACÉ**

Vanille, Schoggi, Sauerrahm, Lavendel

5.00

## **HAUSGEMACHTES SORBET**

Mango-Passionsfrucht, Grünapfel, Zitrone

5.00

# KÄSE

## **«ZÜRIOBERLAND» KÄSEVARIATION**

VON DER KÄSEREI CAMENZIND

Marmelade & hausgemachtes Früchtebrot

18.00

## **Herkunft von Fisch & Fleisch**

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

Entenleber: Ungarn

Seeteufel: Dänemark Saibling: Schweiz / Luzern

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 DIE 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.

