



# MENÜ SURPRISE

Du kannst deinen Besuch bei uns in vollen Zügen geniessen  
und brauchst Dir keine Gedanken zu machen.

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

## **BÄRLAUCH-RIESLING-SUPPE**

mit Rinderkopfbacken-Krokette

16.00

## **VEGETARISCHER CÄSAR SALAT**

Lattich & Parmesan

14.00

## **SPINATSALAT**

mit Ziegenkäsestrudel

17.00

## **TRIPPA ALLA FIORENTINA VOM SCHWEIZER LIMOUSINE RIND**

Kutteln an Tomatensugo mit Firabigkäse

19.00

## **GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN**

Linsen-Mango Chuntey & Avocadoschaum

25.00



# HAUPTSPEISEN

## PASTA UND RISOTTO

AUCH ALS VORSPEISE ERHÄLTlich

### KYBURGER BÄRLAUCH-RISOTTO

Burrata & Pinienkerne

34.00

### RICOTTA-PARMESAN-GNOCCHI

Geschmorter Chicoree & piemontesische Haselnuss

32.00

## FISCH

### LACHS AUS LOSTALLO

Ricotta-Gnocchi & Lauch à la Crème

42.00

### WOLFSBARSCHFILET

Erbsen-Kartoffel-Stampf & schwarzer Knoblauch

49.00

## FLEISCH

### GESCHMORTE BIO-LAMMHAXE

VON BRUNO ZÄHNER IM GUGGENBÜHL ILLNAU

Ribelmaispolenta & Karotte

42.00

### SCHWEINSKOTELETT

VON LUKAS SCHULTHESS IN GUTENSWIL

Pommes Duchesse, Wirz & Pommerysenfsauce

39.00

### FILET VOM SCHWEIZER LIMOUSINE RIND

Bäckerin Kartoffeln, Wintergemüse & Sauce Hollandaise

62.00

## VEGETARISCH

### PLANTED. CHICKEN-PASTETLI

Erbsen & Champignons

34.00



# DESSERT

## **KAISERSCHMARRN**

Rumglacé & Zwetschge

16.00

## **RHABARBER ESPUMA**

Sauerrahmglacé & First-Bretzeli

14.00

## **SNICKERS IM GLAS**

Erdnuss & Caramel

8.00

## **MINI EISKAFFEE**

Erismann Kirsch

8.00

## **HAUSGEMACHTE GLACÉ**

Vanille, Schoggi, Sauerrahm, Lavendel

5.00

## **HAUSGEMACHTE SORBET**

Mango-Passionsfrucht, Grünapfel, Zitrone

5.00

# KÄSE

## **«ZÜRIOBERLAND» KÄSEVARIATION**

VON DER KÄSEREI CAMENZIND

Marmelade & hausgemachtes Früchtebrot

18.00

## **Herkunft von Fisch & Fleisch**

Kalb, Schwein und Rind: Metzgerei Buffoni, Schweiz / Illnau

Lachs: Schweiz / Lostallo Wolfsbarsch: Westküste Europa

Jakobsmuschel: Japan

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

## TRE SOLI TRE HK

Berta / Nebbiolo / Holz 45% 16.00

## IL MERLOT DIE NONINO

Nonino / Merlot / Barrique 41% 12.00

## LA RIONDA

Bosso / Moscato 42% 12.00

## MOSCATO GIALLO

Capovilla / Moscato 41% 12.00

## BRUNELLO

Capovilla / Sangiovese 41% 14.00

# OBSTBRÄNDE

2CL

Brennerei Hans Erismann, Bülach

<b>HIMBEERE</b> 40%	12.00
<b>VIELLE WILLIAMS</b> 41%	12.00
<b>QUITTEN</b> 41%	12.00
<b>DAMASSINE</b> 41%	12.00
<b>VIELLE PRUNE</b> 41%	12.00

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

All unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

