

MENU SURPRISE

Einfach abschalten und geniessen.

Lass dich von Kevin Della Rosa und seinem Team überraschen, du wirst es nicht bereuen.

4 GÄNGE MENÜ 92.00

5 GÄNGE MENÜ 105.00

4 VEGETARISCHE GÄNGE 79.00

5 VEGETARISCHE GÄNGE 87.00

Unsere Menüs können ab zwei Personen bestellt werden.

VORSPEISEN

CÄSAR SALAT

Parmesandressing, Speck & Croûtons 17.00

GERÖSTETE MAISCRÈMESUPPE

Frühzwiebel & Chorizo-Chip 16.00

ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE

auf Kräutersalat & Balsamico-Schalotten 19.00

TRIPPA ALLA FIORENTINA VOM LIMOUSIN-RIND

Schwarze Knoblauchmayonnaise & Kräutersalat 19.00

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

auf Erbsencreme und Paprika-Espuma 26.00

PASTA & RISOTTO

Bekommst du auch gern in Vorspeisen-Grösse.

ERBSENRISOTTO

mit Burrata 34.00

RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI

Sauce Choron & Parmesan 36.00

FISCH

KURZ GEBRATENER THUNFISCH

Wasabi-Stock, gebratener Pak Choi & Ponzu-Mayonnaise 48.00

LUZERNER SAIBLINGSFILET

Ricotta-Spinat-Ravioli & Wurzelspinat 43.00

FLEISCH & VEGI

KALBSSTEAK

Tagliolini, Brokkoli & Morchel-Rahmsauce 62.00

GESCHMORTE SCHWEINSKOPFBÄCKCHEN

Kartoffelstock, Röstgemüse & Jäger-Garnitur 42.00

FILET VOM SCHWEIZER LIMOUSIN-RIND

*Bratkartoffeln, saisonales Gemüse & Sauce Hollandaise 68.00
zusätzlich mit Entenleber-Tranche 78.00*

GEMÜSECURRY

Reis, Falafel & Papadums 36.00

DESSERT

FIRST-TORTE

Früchte-Panna Cotta auf Bisquit & Mohnglacé 15.00

HEFETEIG-MUTZEN

Rhabarber-Kompott & Vanilleglacé 16.00

GUAYABA-ESPUMA

Schokoladencrumble 8.00

MINI EISKAFFEE

Erismann Kirsch 8.00

HAUSGEMACHTES GLACÉ

Vanille, Schoggi, Sauerrahm, Lavendel je 5.00

HAUSGEMACHTES SORBET

Mango-Passionsfrucht, Grünapfel, Rhabarber je 5.00

KÄSE

ZÜRIOBERLAND-KÄSEAUSWAHL

von der Käserei Camenzind

mit hausgemachtem Früchtebrot & Marmelade 18.00

Herkunft & Deklaration unserer Lebensmittel:

Rind, Schwein, Kalb: Metzgerei Buffoni, Illnau | Schweiz

Entenleber: Ungarn

Jakobsmuscheln: Holland

Saibling: Spielhofer Zucht Luzern | Schweiz

Thunfisch: Pazifischer Ozean

Käse ausser Parmesan (IT): Zürcher Oberland | Schweiz

Eier: Biohof am Hühnerbach, Agasul | Schweiz

Butter: Molkerei Jumi, Bern | Schweiz.

GRAPPA 2cl

HAUSGRAPPA

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

HIMBEERE 40% 12.00

DAMASSINE 41% 12.00

VIEILLE WILLIAMS 41% 12.00

VIEILLE PRUNE 41% 12.00

QUITTEN 41% 12.00

*Bitte wende dich für Informationen zu Allergenen etc. an unser Team!
All unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1% MwSt.*