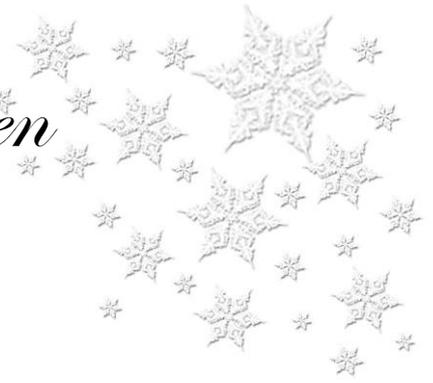


Frohe Weihnachten

24. - 26. Dezember 2019



MENU

Karottencrèmesuppe
mit Sot-l'y-laisse und Sauerrahm 14

Duo von Swiss Alpine Lachs mit
Estragon-Emulsion, Avocado und Orange 19

Sautiertes Seeteufelfilet
mit Haselnuss-Selleriemousseline,
Trüffel-Beurre Blanc und Wintergemüse 52

oder

Am Stück gegartes Zurzibieter Kalbsnierstück
mit kräftigem Waldjus, Chianti-Risotto
und Wintergemüse 52

Lukullus Törtchen mit karamellisierter
Ananas, Baileysparfait und Blutorange 15

4-Gang Menü komplett 93

WEINEMPFEHLUNG

St. Valentin Sauvignon Blanc 75 cl 71
Kellerei St. Michael, Südtirol 1 dl 10

Campaccio Collezione Rosso IGT 75 cl 93
Fattoria Terrabianca, Toskana 1 dl 14

CHOICE

Nüsslisalat
mit Speckstreifen, Croûtons,
gehacktem Ei und Trüffelvinaigrette 16

Kürbiscrèmesuppe
mit Zimtcroûtons und Kürbiskernöl 14

Hausgemachte Maccaroni Cinque Pi 25
mit grillierten Irish Rindsfiletwürfeln 39

Tortellini gefüllt mit einer Mischung
aus Steinpilzen und Ricotta,
dazu Parmesanspäne und Sauce Vierge 26

Würziges Tatar vom Swiss Bio-Rind
mit knusprigem Toast 20 / 29

Irish Black Angus Rindsfilet 250g
mit Café de Paris
Pommes frites und Blattspinat 58

Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb
buntes Gemüse und Pommes frites 41

Swiss Beef Burger
180g Swiss Beef in einem Butter-Brioche-Bun,
Espresso-BBQ-Sauce, Coleslaw, Tomaten,
Speck, Bergkäse und Pommes frites 29

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit
Champignonrahmsauce
und knusprigen Butterrösti 41

Deklaration: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, ansonsten wird es deklariert.

Allergene: Wir geben Ihnen gerne Auskunft über möglich Allergene.

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer