

## MITTAGS-MENUS

Montag, 20. Juni 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein  
kleiner **junger Blattspinatsalat mit Melone-&  
Schafskäse** oder **geeiste Gurken-Kokossuppe** mit  
Koriander



### SOMMER-SPÄTZLITOPF

hausgemacht | Cherrytomaten | Zucchetti  
Basilikum | Zitronen-Olivenöl | gezupfter Büffel-  
Mozzarella | pochiertes Onsen-Ei

21.-



### ENTENBRUST

gebraten | mit Lavendelhonig karamellisiert  
Mango-, Quinoa- & Pistaziensalat | Nam Jim-Dressing  
frittierter Rucola

26.-



### ZÜRI-GSCHNÄTZLET'S

Kalbshuftstreifen | kurz gebraten | sämige Weisswein-  
Champignonsauce | goldbraune Rösti

39.-



### ZÜRISSEE-EGLIFILET (FISCHEREI HULLIGER)

im Champagnerteig | goldbraun frittiert | Tatarsauce  
bunte Blatt- & Gartensalate an French-Kräuter dressing  
Zitronenhälfte

42.-



### TATAR-TOSKANA

(Rind) edler Grappa di Brunello  
Trockentomaten | Rucola  
Parmesanhobel

37.-



## MITTAGS-MENUS

Dienstag, 21. Juni 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein  
kleiner **junger Blattspinatsalat mit Melone-&  
Schafskäse** oder **geeiste Gurken-Kokossuppe** mit  
Koriander



### SOMMER-SPÄTZLITOPF

hausgemacht | Cherrytomaten | Zucchetti  
Basilikum | Zitronen-Olivenöl | gezupfter Büffel-  
Mozzarella | pochirtes Onsen-Ei

21.-



### ENTENBRUST

gebraten | mit Lavendelhonig karamellisiert  
Mango-, Quinoa- & Pistaziensalat | Nam Jim-Dressing  
frittierter Rucola

26.-



### ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200GR)

Cassino-Beef | gebraten | mit "Café de Paris"-Sauce  
überbacken | Pommes-Frites

51.-



### ISLÄNDISCHER SAIBLING

confiert | abgeflämmt | Kaviar Beurre-Blanc | sautierte  
Galia-Melone | Rauchfisch-Brandade | Liebstöckel

40.-



### TATAR-PARISER ART

(Rind) mit Armagnac verfeinert  
überbacken mit Café-de-Paris-Butter  
Pommes Frites

38.-



## MITTAGS-MENUS

Mittwoch, 22. Juni 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein  
kleiner **Salat von Hüttenkäse, Salatgurken- & Minze**  
oder französische **kalte Kartoffel-Lauchrahmsuppe**



### WAADTLÄNDER-BRIEKÄSE

paniert | sämig gebacken | Blattsalate mit Melonen- &  
Himbeeren | Feigensenf-Dressing | Sprossen

21.-



### DIABOLO-SPIESS

mit Rindshuft | grilliert | rassige Jalapeño-BBQ-Sauce  
Sesam-Blattspinat | knusprige Macaire-Kartoffeln

26.-



### EDELSCHWEIN-NIERSTÜCK

gebraten | Parmesan-Lavendelkruste  
Carbonarasauce | Erbsen- & Butterrübli  
römische Griessnocken

38.-



### KABELJAU-ROYAL

mit Honig mariniertes Filet | kurz gebraten | blonde  
Miso-Sauce | Tobinamburcreme | Buchenpilze  
Shisokresse

44.-



### TATAR-VEGANA

Aubergine | Zucchetti | Tomaten | Okra  
frittierte Kichererbsen-Bällchen | Basilikumsprossen

30.-



## MITTAGS-MENUS

Donnerstag, 23. Juni 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein  
kleiner **Salat von Hüttenkäse, Salatgurken-& Minze**  
oder französische **kalte Kartoffel-Lauchrahmsuppe**



### WAADTLÄNDER-BRIEKÄSE

paniert | sämig gebacken | Blattsalate mit Melonen-&  
Himbeeren | Feigensenf-Dressing | Sprossen

21.-



### DIABOLO-SPIESS

mit Rindshuft | grilliert | rassige Jalapeño-BBQ-Sauce  
Sesam-Blattspinat | knusprige Macaire-Kartoffeln

26.-



### OXTAIL-TRÜFFEL-RAGOUT

zart geschmort | Portweinsauce | Eschalotten  
Belugalinsen | sautierte Morcheln  
Kartoffel-Trüffelespuma

45.-



### ZÜRISSEE-EGLIFILET (FISCHEREI HULLIGER)

im Champagnerteig | goldbraun frittiert | Tatarsauce  
bunte Blatt-& Gartensalate an French-Kräuter dressing  
Zitronenhälfte

42.-



### TATAR-SAUVAGE

(Kalb) mediterran zubereitet  
Wildkräuter-Essenzen | Rindsmark-Knochen  
Knoblauch-Kräuterkruste

38.-



## MITTAGS-MENUS

Freitag, 24. Juni 2022

In Ihrer Menüwahl inbegriffen ein  
kleiner **Salat von Hüttenkäse, Salatgurken- & Minze**  
oder französische **kalte Kartoffel-Lauchrahmsuppe**



### SOMMERLAUCH-CHINOISE (VEGAN)

behutsam geschmort | Röstzwiebeltee | gebratene  
Buchenpilze | Senfsaat | Haselnüsse

21.-



### FELCHENFILET

gebraten | lauwarmes Gurken-Ingwerragout | sämige  
Tahina-Kokossauce | Koriander-Kartoffelstock

26.-



### ZÜRI-GSCHNÄTZLET'S

Kalbshuftstreifen | kurz gebraten | sämige Weisswein-  
Champignonsauce | goldbraune Rösti

39.-



### SALAT FRANÇOIS

knackige Saisonsalate | in Olivenoel gebratene  
Pouletbrust | gebratene Specktranchen | Tomaten | Ei  
Dijon-Senfdressing

25.-



### TATAR-NORSK

(Rauchlachs) Sauercreme | Zitrone  
Petersilie | Chili | Grünapfel | Portulak  
Lachsrogen | Kapern

36.-

