

Herzlich willkommen!

Unsere Philosophie

Zur Einfachheit zurück, weg von dem Künstlichen, Sterilen und Ungemütlichen. Wir wollen ein Restaurant sein, in dem man sich wohl fühlt, hervorragend essen kann und in dem man gerne mal ein bisschen länger sitzen bleibt.

Sarah Hartmann & Claire Kuhn

Hauptsache frisch, transparent, "einfach" & gut

Ich verbinde die traditionelle mitteleuropäische Küche mit mediterranen & asiatischen Akzenten und möchte mich wegbewegen von dem molekularen Abstrakten unserer Zeit; hin zu einem ehrlichen Essen was einen emotional berührt.

Ehrlich und verständlich soll es sein!

Vielleicht sogar eine Geschmacksreise an den Herd unserer Großmütter?!

Lukas Strejcek

Wir würden uns sehr freuen,

Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

Wir haben immer wieder „gluschtigi“ Gerichte die nicht auf der Karte stehen und welche wir Ihnen gerne mündlich empfehlen. Das kann mal ein knuspriges Lamm aus dem Puschlav sein, ein saftiges Stück Fleisch vom Holzen Wollschwein aus Ennetbürgen oder auch mal ein ganzer Fisch im Ofen gebraten.

Lassen Sie sich von den Kreationen Lukas überraschen oder stellen Sie sich selber was zusammen. Den Fantasien sind keine Grenzen gesetzt, alles was wir da haben, kann belieben kombiniert werden.

Mit einem Lächeln:

Ihr Camino Team



Menu Surprise

Nach dem die Nachfrage so gestiegen ist, haben wir uns entschieden,
dass wir Ihnen ein Überraschungsmenü anbieten möchten.

So können Sie den Abend in vollen Zügen geniessen
und müssen sich über nichts Gedanken machen?

Lassen Sie sich von Lukas überraschen!
Sie werden es nicht bereuen!

Das Menü kann nur Tischweise bestellt werden.

Menu Surprise

Vorspeise, Zwischengang, Hauptspeise, Käse oder Dessert

CHF 84.00

Die Preise in der Karte verstehen sich in CHF + inkl. 8% MwSt.

Vorspeisen

Blattsalat mit Trauben Pekannüsse und gehobelter Ricotta	15.00
Burrata mit Coppa di Parma frische Feigen, alter Balsamico und Rucola	25.00
Mit Miso marinierter Tuna Wasabi Mayo, Tobiko und Kim Chi	27.00
Rindstartar mit sautierten Steinpilzen roter „Chabis“, Parmesan Mayo und Kräutersalat	27.00

Warme Vorspeisen

Scharfes gelbes Thai-Curry-Süppchen gebratene Riesenkrevette	18.00
Spinatcreme-Süppchen Jakobsmuschel & Chorizo	18.00
Ricotta-Rucola Ravioli sautierte Steinpilze und konfierte Datterini Tomaten	26.00
„Catalana“ vom Pulpo Kartoffel, Tomate, Gurke und Artischocke	28.00

Hauptspeisen

Fisch & Meeresfrüchte:

Hausgemachte Tagliatelle mit Meeresfrüchten Hummerschaum und Kirschtomaten	39.00
Tuna Steak mit Panko Kichererbsen Püree und Pimientos de Padron	48.00
Bouillabaisse mit Seeteufel Meeresfrüchte, Sauce Rouille und Crostini	49.00
Wolfsbarschilet mit Caponata Kapernfrüchte, Kartoffelgnocchi und Fisch-Tomatenschaum	54.00

Fleisch:

Rindstartar mit Steinpilzen und Bratkartoffeln roter „Chabis“, Parmesan Mayo und Kräutersalat	40.00
„Cordon bleu“ vom Puschlaver Schweinskotelette gefüllt mit Parmaschinken und Gruyere von Rolf Beeler Bratkartoffeln und Babylattich	42.00
Karre vom Irischen „Pre Salé“ Lamm Kartoffel-Chorizo Püree und Cocobohnen	54.00
Irisches Rindsfilet Kartoffelstock, Brokkoletti und Trüffeljus	54.00
Rossini (mit gebratener Entenleber)	64.00

Dessert

Zwetschgen Tarte Tatin Mandelcreme und Kondensmilch Glace	16.00
Tortino al cioccolato Valrhona „Abinao 85%“ (15 min.) Sauerrahm Glace	16.00
Desservariation Crème brûlée, Schokoladenmousse, Sorbet und Früchtekompott	17.00
Mini mini Dessert Crème brûlée	5.00
Glace und Sorbets hausgemacht!	4.50
Amaretti Truffes Confiserie Zehnder	4.50

Käse

Käsevariation Tessiner Früchtesenf	18.00
--	-------

Süsswein

Banyuls Reserva / Languedoc-Roussillon	5cl	9.00
Domaine La Tour Vieille <i>Grenache noir, Grenache gris, Carignan</i> 50 % im Eichenfass, 50 % im Stahltank. Der Wein wird anschliessend in Bonbonnes (Glasbehälter) im Freien gelagert, was den Alterungsprozess beschleunigt und ihm auch die gewisse dunkle Farbe sowie eine dezente Rauchnote verleiht. Dieser Dessertwein ist nicht millésimé, sondern drei bis vier Ernten werden zusammengemischt. Sehr intensiv und fein. Ein ausgeprägtes Bouquet mit würzigen Noten von dunkler Schokolade und Kaffee. Der diskrete Duft von Toast und Rauch, in Kombination mit Aromen von reifen schwarzen Beeren und Kirschen.		

Herkunft unserer Lebensmittel:

Fleisch:

Wild	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz / Irland
Geflügel	Schweiz / Frankreich
Salumi	Schweiz / Italien / Spanien

Fisch:

Süsswasser	Schweiz
Salzwasser	Atlantik / Pazifik

Lieferanten:

Bianchi	Zürich
Marinello	Zürich
Aleardi	Zürich
Chäs & Co.	Zürich
Augustus Feinkost	Zürich
Fideco	Murten
Sapori del Sud	Ascona
Zanetti	Puschlav
Rolf Beeler	Nesselbach
Holzen Fleisch	Ennetbürgen