

Menu Surprise

4-Gang Menü mit Käse oder Dessert

Das Menü kann ab 2 Personen bestellt werden.
84.00

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Belperknolle

gerösteter Blumenkohl & semi-getrockneten Tomaten
15.00

Hausgebeizter Schottischer „Label Rouge“ Lachs

Orange, Avocado, Kresse, Chili und Fenchel
27.00

Rindstartar mit Kaviar

Schnittlauch-Sauerrahm, Blini und gehacktes Ei
29.00

Duo von der Entenleber

Feigen-Confit und hausgemachtes Brioche
29.00

Warme Vorspeisen

Scharfes rotes Thai-Curry-Süppchen

gebratene Riesenkrevette
18.00

Selleriecreme-Süppchen

schwarzer Trüffel & Wachtelbrust
18.00

Hausgemachte Brasato Ravioli

Blumenkohlcreme, Parmesan und Jus
26.00

Hauptspeisen

Fisch & Meeresfrüchte:

Hausgemachte Tagliatelle mit Meeresfrüchten
Hummerschaum und Kirschtomaten
39.00

Tuna Steak im knusprigen Reismantel
Panang-Curryschaum, Pack Choi, Koriander & Limette
48.00

Wolfsbarschfilet an Zitronenschaum
Bratkartoffeln, Blattspinat und konfierte Tomaten
54.00

Fleisch:

Rindstartar mit Kaviar & Bratkartoffeln
Schnittlauch-Sauerrahm, Blini und gehacktes Ei
44.00

Canette Entenbrust
Mohn-Schupfnudeln, Rotkraut und Jus
44.00

Puschlaver Hirschentrecôte
weisse Tessiner Polenta, Rahmwirsing & Preiselbeeren
54.00

Irishes Rindsfilet
Kartoffelstock, Blattspinat und Trüffeljus
58.00

Irishes Rindsfilet „Rossini“
Kartoffelstock, Blattspinat und Trüffeljus
(mit gebratener Entenleber)
68.00

Dessert

Vermicelles

Gruyere Rahm, Vanille Glace und Zwetschgenkompott
15.00

Zitronen Tarte

Vanille Glace
15.00

Tortino al cioccolato Valrhona „Abinao 85%“ (15 min.)

Bananen Glace
16.00

Mini mini Dessert

Crème brûlée
5.00

Glace und Sorbets

hausgemacht!
4.50

Amaretti Truffes

Confiserie Zehnder
4.50

Käse

Käsevariation

Tessiner Früchtesenf und Schlorziflade
18.00

Süsswein

Banyuls Reserva / Languedoc-Roussillon

Domaine La Tour Vieille

Grenache noir, Grenache gris, Carignan

Der Wein wird 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.

5cl 9.00

Grappa

2cl

Rossj-Bass, Gaja <i>Chardonnay</i>	42%	14.00
Barolo Sperrs, Gaja <i>Nebbiolo / Barrique</i>	45%	15.00
Barolo 15J., Marolo <i>Nebbiolo / Barrique</i>	50%	14.00
Dedicata al Padre, Marolo <i>Nebbiolo</i>	60%	16.00
Elisi, Berta <i>Barbera, Nebbiolo, Cabernet / Barrique</i>	43%	10.00
Tre Soli Tre HK, Berta <i>Nebbiolo / Barrique</i>	45%	16.00
Lo Chardonnay, Nonino <i>Chardonnay / Barrique</i>	41%	14.00
Il Merlot, Nonino <i>Merlot</i>	41%	14.00
Bassano, Capovilla <i>Chardonnay, Tokai, Merlot</i>	41%	9.00
Moscato Giallo, Capovilla <i>Moscato</i>	41%	12.00
Amarone, Capovilla <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	41%	14.00
Barolo, Capovilla <i>Nebbiolo</i>	44%	14.00
Morbida di Moscato, Poli <i>Moscato</i>	40%	11.00
Luce, Poli <i>Merlot, Sangiovese / Barrique</i>	40%	14.00

Cognac

2cl

A. E. Dor XO	40%	17.00
A. E. Dor V.S.O.P	40%	14.00

Rum

4cl

Zaya Gran Reserva 12J. / Trinidad	40%	18.00
--	-----	-------

Obstbrände

Brennerei Hans Erismann, Bülach

2cl

Himbeere	40%	12.00
Kirsch	41%	12.00
Williams	41%	12.00
Berner Rose	41%	12.00
Quitten	41%	12.00
Damassine	41%	13.00
Vieille Prune	41%	12.00

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

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00

18.30 – 00.00

Samstag

18.30 – 00.00

November & Dezember auch Montag offen

11.30 – 14.00

18.30 – 00.00

Betriebsferien

23.12.2017 – 08.01.2018