



Feine Appetitanreger

raffiniert, delik特 & einzigartig



Apéro-Angebote

Empfehlung AB 20 PERSONEN	Easy	Business	First
Getränke (à discrétion)	Mineralwasser, Orangensaft, Prosecco	Mineralwasser, Orangensaft Prosecco, Bier	Mineralwasser, Orangensaft Prosecco, Bier, Beeren-Bowle
Die Qual der Wahl	4 Stück	6 Stück	8 Stück
Zeitraumen	30 Minuten	45 Minuten	60 Minuten
Pauschalpreis	28.- / Person	38.- / Person	50.- / Person

Kalte Häppchen 4.- pro Stück

Canapé mit Rohschinken & Gurken
 Canapé mit Ei & Schnittlauch
 Cornet mit Rauchlachs und Meerrettichcreme
 Cornet gefüllt mit Tomaten-Tatar
 Garnele, Papaya-Mango Chutney
 Asiatischer Glasnudelsalat
 Tomaten-Mozzarella Spiess mit Pesto
 Kalamata-Oliven mit Knoblauch und Kräutern mariniert
 Gemüsestangen-Trio mit Joghurt-Kräuterquarkdip

Warme Häppchen 4.- pro Stück

Ofenwarme Schinken-Gipfeli
 Chiliwürstchen mit Pommerysenf
 Satay-Spiess mit Erdnussauce und Sprossen
 Gebratenes Cipollata auf Trüffel-Kartoffelstock
 Zander-Knusperli mit Sauce Tatar
 Quiche mit Speck und Zwiebeln
 Parmesan-Suppe mit Pesto in der Espressotasse
 Curry-Suppe in der Espressotasse
 Quiche mit Käse
 Blumenkohl gebacken mit Mango-Chutney-Mayonnaise
 Frühlingsrollen mit Soja-Dip
 Empanadas mit Gemüsefüllung

Süsse Häppchen 4.- pro Stück

Weisses Schokoladenmousse
 Panna-Cotta mit Brombeeren-Sauce
 Apfelstreuselkuchen mit Schlagrahm
 Exotischer Fruchtsalat

Kalte Häppchen 5.- pro Stück

Cornet mit Rinds-Tatar und Parmesan
 Cornet mit Kalbs-Tatar an Marsala-Curry
 Cornet mit Thunfischtatar und rauchigem Creme fraîche
 Canapé mit Roastbeef, Gurke & Pommery Senf
 Lollipop mit mariniertem Rindsfilet und Pistazien
 Lollipop mit gebeiztem Lachs und Sesam
 Geräucherte Forelle mit Randen und Pinienkernen
 Büffelmozzarella mit Feige & Sauerrahm
 Falafel-Bällchen mit Hummus
 Bruschetta, Rispentomaten, Oliventapenade

Warme Häppchen 5.- pro Stück

BBQ-Rindsfiletwürfel auf Wasabi-Kartoffelstock
 Wiener-Kalbsschnitzelchen mit Kartoffelsalat
 Kalbs-Hamburger mit BBQ-Sauce
 Gebratenes Zanderfilet auf Champagner-Kraut
 Riesen-Crevetten auf Wasabi-Aioli
 Ge grillter Tuna, Wakamesalat, Shisokresse
 Gebackener Mozzarella auf lauwarmem Ratatouille
 Birnen-Ravioli mit Parmesan und Pinienkerne
 Quinoa Pops mit Apfelerbsencreme
 Cremiges Fregola-Sarda mit getrockneten Tomaten
 Arborio Risotto, Trüffel & grüner Spargel

Süsse Häppchen 5.- pro Stück

Chia-Kokos-Pudding mit gegrilltem Ananas-Ragout
 Bunte Macarons
 Creme brulee mit frischen Himbeeren
 Valrhona Schokoladenküchlein



Unsere Menü Auswahl

raffiniert, delikat & einzigartig



Unsere Haus-Empfehlung

Züri pur

WINZERSALAT
Blattsalate | Radieschen
gebratene Speckwürfel
Trauben-Vinaigrette

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS
zarte Kalbshuftstreifen
kurz gebraten
sämige Weisswein-Champignonsauce
glasiertes Broccoli-Bündel
Butternudeln

TARTE AU CITRON
sämige Zitronen-Buttercreme
Mürbeteigboden
luftige Baiser Haube | Litchi-Kompott

3 Gänge 75.-

Raffiniert

TRÜFFEL-BRIE
im Backteig | sämig gebacken
Blattsalat | Grapefruit | Trauben
Pinienkerne | Honig-Vinaigrette

KRUSTENTIERSCHAUM
mit Cognac parfümiert
Krabbenwürfel | Yuzu Crème fraîche
Meeresspargel

KALBSDUETT
grilliertes Kalbsfilet
geschmortes Kalbsschulterfilet
Armagnac-Reduktion
tasmanischer Bergpfeffer
buntes Gemüse | Rahmspinat
sämiger Kartoffel-Gratin

WEISSES KAFFEE-MOUSSE
aus der edlen Felchlin-Schokolade
Arabica Kaffee
safranisierte Zwergorangen
Pistazienglace

4 Gänge 90.-

Fine dine

KALBSSCHAUM
Kalbscarpaccio
getrüffelt Kalbstatar
Piquillo-Pepper-Pesto
eingelegte Baumnüsse
Portulak | Portwein-Feige

TOMATEN-ESSENZ
aus Ochsenherz-Tomaten
Büffelmilch-Ricotta-Ravioli
Edamame | Chiliöl-Tropfen
Basilikumkresse

SEETEUFEL
gebraten | salziger Lardo
Belugalinsen | Flower-Sprouts
rote Paprika-Emulsion
Blumenkohl-Zitronencreme

ROSMARINE-SORBET
Gurke | Limette | Gin

RINDSFILET
rosa gebraten | Steinpilzkruste
Amarone-Cranberry-Reduktion
Gemüsevariation
weisse Polenta-Taler

CHAMPAGNER-MOUSSE
im roten Schokoladenmantel
Minze-Baise | salziges Caramel
Quitten-Gelée

6 Gänge 140.-



Menü-Vorschläge

Das Menü für Ihren Anlass besprechen wir gerne individuell mit Ihnen. Folgend Beispiele wie ein solches Menü aussehen kann.

Menü 1

Ziegenkäse | im Wan Tan-Teig | Birnen-Chutney
Brîche | salzige Mandelcreme | Brunnenkresse

Rindshuftstreifen | rosa gebraten
grüne Pfeffersauce | Gemüsebouquet
Waadtländer-Kartoffelgratin

Fruchtsalat | Pfefferminz | Zitronensorbet

3 Gänge 68.-

Menü 3

Burrata | Vanille-Cherrytomatensalat | Zucchini
Grapefruit | Basilikum-Vinaigrette | Pinienkerne

Schweinsfilet | im Speckmantel | gebraten
helle Balsamicosauce | Blattspinat
frittierte Kartoffel-Kroketten

Öpfel-Chuechli | im Backteig | frittiert | Zimtzucker
Vanilleglace | Brombeeren-Confit | Rahm

3 Gänge 68.-

Menü 5

Swiss Alpine Lachs | hausgebeizt | indisch mariniert
knackiger Randenslaw | orientalisch parfümierte Mandarine
Curry-Crumble | Kokosnuss-Creme

Kalbsduett | gebratenes Filet | geschmortes
Kalbsschulterfilet | helle Portweinsauce
cremig Erbsenmousse | saisonales Gemüsebouquet
Tessiner Polenta-Schnitte

Tarte au Citron | sämige Zitronen-Buttercreme
Mürbeteigboden | luftige Baiser Haube | Litchi-Kompott

3 Gänge 89.-



Menü 2

Gemischte Blattsalate | gehackte Eier | Croûtons
geröstete Kerne | Toskana-Dressing

Kalbs-Geschnetzeltes | kurz gebraten
Barolo-Olivensauce | Zucchini- & Tomatenragout
gebratene Lyoner-Kartoffeln

Weisses Kaffee mousse | edle Felchlin-Schokolade
Arabica Kaffee | Zwergorangen | Pistazienglace

3 Gänge 66.-

Menü 4

Trüffelbrie | im Backteig | gebacken
Blattsalate | Trauben | Pinien | Wildhonig-Vinaigrette

Pouletbrust | im Pancetta-Mantel | gebraten
Salsa-Verde | Cocobohnen- & Trockentomaten
Salbei-Tagliatelle

Cheese-Cake | Kekscrumble | eingelegte Aprikosen Melisse
Sauerrahmglace | Rahm

3 Gänge 66.-

Menü 6

Zürcher Weissweinsuppe | Trauben
hausgemachte Zitronen-Ravioli | Sprossen | Croûtons

Rindsfilet | rosa gebraten | Amarone-Trüffeljus | Rahmspinat
Champignons | Pommes-Dauphine

Tarte-Tatin | klassisch zubereitet | lauwarm | Vanilleglace
Schlagrahm | Mandelsplitter

3 Gänge 85.-



Menü 7

Winzersalat | bunte Blattsalate | Radieschen
gebratene Speckwürfel | Trauben-Vinaigrette

Waldpilzcreme | Wildkräuter | Belper-Knolle

Rindsschmorbraten | im Ofen geschmort
Merlot Sauce | Wurzelgemüse | Kartoffelstock

Panna-Cotta | Beerenragout | süsses Rucola-Pesto
Mandeln | Schlagrahm

4 Gänge 82.-

Menü 9

Kopfsalat | gehackte Eier | Champignons
Gartenkräuter | Senfdressing

Süsskartoffelcreme | Jakobsmuscheln | Belugalinsen
knuspriger Speck | Macadamianuss | Kresse

Kalbsschulterfilet | mit Salbei mariniert | glasiert
Feigenjus | Ratatouille | Kartoffel-Kroketten

Cremeschnitte | hausgemacht | knuspriger, süsser
Blätterteig | englische Vanillecreme
Beeren-Kompott

4 Gänge 86.-

Menü 11

Saibling | hausgebeizt | Miso-Blumenkohlcreme
rauchiger Apfelsenf | Mizunasalat | Haselnüsse

Weissweincréme | Zürcher Riesling-Sylvaner
Trauben-Chutney | Gemüse-Teigwaren
Mandelblätter

Kalbs-Picatta | im Käse-Eimantel | gebraten
Tomatencoulis | Broccoli | Safranrisotto | Rucola

Gebrannte Pistaziencreme | Portwein-Ananassalat
Schokoladen-Splitter

4 Gänge 90.-

Menü 8

Rauchlachs-Tatar | Holzkohle-Apfelsenf
Meerrettich-Creme | knuspriger Rucola

Tomatencreme | Basilikum | Trüffel-Ravioli

Kalbsschulter | im Ofen geschmort | Morchel Sauce
glasierte Kohlraben | luftiger Kartoffelstock

Cheese-Cake | Calvados-Äpfel | Schoko-Crumbles
Sauerrahmglace

4 Gänge 86.-

Menü 10

Carpaccio | hauchdünne Rindshufttranchen
indische Mayonnaise | Gemüse-Pickles
Parmesan | Rucola

Parmesanschaum | Wurzelgemüse | Trüffel-Ravioli

Kalbsduett | grilliertes Nierstück & geschmortes
Kalbsschulterfilet | Armagnacjus | Blattspinat | Safrantagliatelle

Creme Brûlée | klassisch mit Bourbon Vanille
Rohrzucker Crumble | marinierte Erdbeeren
Zitronen Sorbet

4 Gänge 89.-

Menü 12

Panzanella | italienischer Brotsalat | Scarmozzakäse
geschmorte Peperoni | Rispetomate | Bärlauchpesto

Erbsenschaum | mit Minze verfeinert
rauchiges Paprika-Chutney | braune Butter
Gemüse Dim-Sum

Angus Huftsteak | grilliert | Sauce-Béarnaise
Blattspinat | Kartoffel-Kroketten

Streusselkuchen | mit Bio-Äpfel
nach Grossmutter's Ur-Rezept zubereitet
lauwarm serviert | Vanilleglace | Rahm

4 Gänge 81.-

Kreieren Sie Ihr eigenes Menu

Etwas Kleines zum Start

Blattsalate mit 5-erlei verschiedenen Blattsalatsorten gehackte Eier Croûtons Kräuterdressing 🌱	16.-
Burrata Vanille-Cherry-Tomatensalat Zucchini Grapefruit Basilikum-Vinaigrette Pinienkerne 🌱	20.-
Trüffel-Brie im Backteig gebacken Blattsalate Trauben Pinienkerne Wildhonig-Vinaigrette 🌱	19.-
Kalbsschmaus Carpaccio & Tatar Piquillo-Pfeffer-Pesto dunkle Baumnüsse Portulak Portweinfleige	23.-
Entenleber-Terrine mit Portwein veredelt Sauternes-Gelée Feigen-Chutney Friséeblätter Toastbrot	24.-
Rauchlachs-Trio Sashimi-, Tatar & Pralinée Granny-Smith-Gelée Kabis-Wasabi Salat eingelegter Ingwer	22.-
Kalbs-Tataki kalte Kalbs- & Tunatranchen Sesammantel Mango-, Gurken- & Paprikasalsa Limonen-Creme	24.-

Suppen

Tomaten-Essenz aus Ochsenherztomaten Riccota-Ravioli Edamame Chili-Öl Basilikum-Kresse 🌱	16.-
Krustentierschaum mit Cognac parfümiert Krabbentatar Crème-Fraîche mit Yuzu Meeresspargel	19.-
Creme-Dubarry sämige französische Blumenkohlcremesuppe mit Bourbon-Vanille Knoblauch-Croûtons 🌱	16.-
Steinpilzcreme mit Armagnac verfeinert Kräuter Wildenten-Tatar Schalotten-Confit Walnuss Thymianöl	19.-

Warme Vorspeisen

Trüffel-Ravioli (Hausspezialität) hausgemacht an sämiger Champagner-Rahmsauce Trüffelhobel Rucola 🌱	20.-
Seeteufel gebraten salziger Lardo Belugalinsen Flower-Sprouts Paprika-Emulsion Blumenkohl-Zitruscreme	28.-
Riesencrevetten in Kräuterbutter gebraten sämiger Venere-Risotto Erbsen-Chili-Pesto Kresseblätter	25.-
Wachtelbrust im Pistazienmantel saftig gebraten getrüffelter Kartoffelstock Portwein-Orangensauce	22.-

Fleischlose Gerichte

Waldpilzragout 4-Pilzsorten Weissweinrahmsauce Wiesenkräuter Rosenkohlblätter Trauben Nudeln 🌱	34.-
Gemüse-Tarte ofenfrisch serviert mit Ratatouillegemüse Erbsenpesto Zitronendip Wildkräutersalat 🌱	32.-
Blumenkohlsteak gebraten gelbes Karotten-Chutney Haselnüsse Portulak Parmesan braune Buttersauce 🌱	29.-
Nudeln-Putanesca nach Nonna's Rezept 12 Stunden gekocht Kapern schwarze Oliven Parmesan Rucola 🌱	27.-

Mit Geduld geangelt

Heilbutt-Medaillons pochiert Martinisauce gebratene Riesencrevette getrüffelter Wirsing Dill-Nudelnest	42.-
Wolfsbarschfilet gebraten Zitronen-Kapern-Beurre Blanc junges Gartengemüse Kartoffel-Schnittlauchstock	40.-
Zürisee-Eglifilets im Champagner-Teig goldbraun frittiert Tartar-Sauce Kräuter-Kartoffeln Zitronenstern	44.-
Bachforellenfilet gebraten salziger Lardo Meerrettichsauce Champagner-Sauerkraut Majoran-Bratkartoffeln	39.-

Zarte Fleischstücke

Rindsfilet medium gebraten Steinpilzkruste Sauce-Béarnaise buntes Gartengemüse weisse Polenta-Taler	58.-
Stroganoff Rindsfiletwürfel gebraten Paprika-Rotweinsauce Sauerrahm Broccoli Nudelnest	48.-
Bœuf-Bourguignon Rindsschulterspitz Burgundersauce Speck Silberzwiebeln Broccoli Tagliatelle	40.-
Entrecôte im Kräutermantel im Ofen am Stück rosa glasiert Portweinsauce Rahmblattspinat Kartoffelgratin	54.-
Angus-Huftsteak rosa grilliert geräucherte Sauce-Hollandaise Zwiebelringe Blattspinat Polenta-Gnocchi	48.-
Kalbssteak mit Grand-Marniersauce rosa grilliert Morchel-Cognacsauce buntes Gemüse Kartoffel-Kroketten	52.-
Züri-Gschnätzlet's sautierte Kalbshuftstreifen sämige Champignons-Rahmsauce Mandel-Broccoli Rösti	39.-
Kalbsduett Kalbsnierstück & geschmortes Kalbsschulterfilet Armagnac-Reduktion buntes Gemüse Rahmspinat Kräuter-Nudeln	48.-
Kalbs-Blanquette Kalbsragout Lardonstreifen Weisswein-Morchel-Velouté Vichy-Karotten Polenta-Gnocchi	42.-
Kalbs-Picatta Ei-Käsemantel Zitronen-Kapern-Vinaigrette Trockentomate Pfirsich Safran-Risotto Rucola	44.-
Schweinsfilet-Medaillons im Pfeffermantel gebraten Prosciutto Portwein-Kirschenjus Karotten Risotto	39.-
Schweinssteak saftig gebraten Morchel Kruste Pflaumen-Rotweinsauce Lauchragout Kartoffelgratin	36.-
Huhnragout-Marengo in Tomaten-Brandy-Sauce Flusskrebse Champignons Croûtons Trockenreis	36.-
Barbarie-Entenbrust rosa grilliert Grand-Marniersauce Zwergorangen Kürbis Quitten Kastaniencreme	42.-

Süsse Träume

Überraschungs-Schmaus 5 süsse Sünden Lassen Sie sich überraschen	26.-
Weisses Kaffeemousse edle Felchlin-Schokolade Arabica Kaffee safranisierte Zwergorangen Pistazienglace	16.-
Cheese-Cake süsse Philadelphia-Creme Keks-Crumble eingelegte Aprikosen Melisseblätter Sauerrahmglace	17.-
Öpfel-Chuechli im Backteig frittiert in Zimtzucker gewendet Vanilleglace Brombeeren-Confit Rahm	15.-

Für einfache Gelegenheiten

Fleischkäse im Ofen gebacken Madeira-Jus Senf Kartoffelgratin kleiner gemischter Salat	28.-
Schübli Schweins- & Rindswurst im Sud pochiert hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat süsser Senf	27.-
Kalbshackbraten hausgemacht mit Chorizo verfeinert glasiert Pilzrahmsauce Broccoli Kartoffelstock	33.-
Plättli Beinschinken Landrauschschinken Chorizzo Trutenbrust Bergkäse Essiggemüse Brot Butter	32.-

