



Menü Surprise

Sie können sie Ihren Besuch bei uns in vollen Zügen genießen
und brauchen sich keine Gedanken zu machen.

Lassen Sie sich von Kevin Della Rosa und seinem Team überraschen!
Sie werden es nicht bereuen!

Menüs können nur Tischweise bestellt werden.

4 - Gänge Menü

83.00

5 - Gänge Menü

96.00

4 - Gänge Menü Vegetarisch

65.00

5 - Gänge Menü Vegetarisch

78.00

Vorspeisen

Pochiertes Bio-Ei aus Agasul

Nüsslisalat & schwarzer Trüffel aus Illnau

16.00

Kräuterraclette Tasche

Puschlaver Bresaola & hausgemachtes Essiggemüse

17.00

Trippa alla Fiorentina

Kutteln an Tomatensugo mit Parmesan

19.00

Gebratene Jakobsmuschel

Topinambur Püree & Piemonteser Haselnuss

25.00

Hummerschaum Suppe

mit Hummerschwanz & Sauerrahm

28.00

Hauptspeisen

Pasta und Risotto

Auch als Vorspeise erhältlich!

Randen Risotto

Ziegenkäse Praline & gebackener Federkohl

32.00

First Pizockel

Wintergemüse, Speck & Zwiebeln

36.00

Fisch

Kabeljau

Kalamansi Spitzkohl & Kartoffelkroketten mit Wasabi

46.00

Steinbuttfilet

Champagner Risotto, Zitronenbrösel & Brokkoli

42.00

Fleisch

Konfierter Appenzeller Enten Schenkel

gebratene Mohn-Pizockel & geriebene Rande

42.00

Filet vom Schweizer Black Angus Rind

Brezel-Serviettenknödel, gebratener Blumenkohl & Zwiebelrahmsauce

62.00

Seetaler Kalbskotelette aus Mutterkuhhaltung

Kartoffel-Strudel, Rüben & aufgeschlagene Kräuterbutter

65.00

Vegetarisch

Planted Chicken aus Kempththal

Kürbisfalafel und Wintergemüse

32.00

Dessert

Zwetschgen Topfenknödel

Eierlikör Glace und Haselnuss-Schoggi Creme

14.00

Marzipanmousse

Bratapfel & dunkle Schokolade

15.00

Mini Dessert im Glas

Birnencreme mit Nüssen

8.00

Mini Eiskaffee

Erismann Kirsch

7.00

Hausgemachte Glace

Vanille, Schoggi, Sauerrahm, Lavendel, Eierlikör
und

Hausgemachte Sorbet

Mango-Passionsfrucht, Traube

5.00

Amaretti Truffes

Confiserie Masaretti

4.50

Käse

«Zürioberland» Käsevariation von der Käserei Camenzind

Marmelade & hausgemachtes Fruchtbrot

16.00

Herkunft von Fisch & Fleisch

Kalb und Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz

Kabeljau: Nordost Atlantik

Steinbutt: Spanien

Bresaola: Puschlav

Ente: Schweiz Appenzell

Jakobsmuschel: Japan

Hummerschwanz: Nordwest Atlantik Kanada

Für Informationen zu den Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden!
Die Preise in der Karte verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Grappa

	2cl	
Huusgrappa, Castello di Villa Barbera, Nebbiolo / Holz	42%	9.00
Barolo Sperrs, Gaja Nebbiolo / Holz	45%	15.00
Elisi, Berta Barbera, Nebbiolo, Cabernet / Holz	43%	10.00
Tre Soli Tre HK, Berta Nebbiolo / Holz	45%	16.00
Merlot, Nonino Merlot	41%	14.00
Lo Chardonnay, Nonino Chardonnay / Barrique	41%	14.00
Bassano, Capovilla Chardonnay, Tokai, Merlot	41%	10.00
Moscato Giallo, Capovilla Moscato	41%	12.00
Brunello, Capovilla Sangiovese	41%	14.00
Amarone, Capovilla Corvina, Rondinella, Molinara	41%	14.00

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%	12.00
Vieille Prune	41%	12.00