

# *Menu Surprise*

Sie können die Zeit bei uns in vollen Zügen geniessen  
und brauchen sich keine Gedanken zu machen.

Lassen Sie sich von Nico und seinem Team überraschen!  
Sie werden es nicht bereuen!

Menüs können nur Tischweise bestellt werden.

## **Vegi 4-Gang Menü**

75.00

## **Vegi 5-Gang Menü**

89.00

## **4-Gang Menü**

92.00

## **5-Gang Menü**

108.00

# *Vorspeisen*

## **Trippla a la Fiorentina**

Kutteln, Tomatensugo, Parmesan

19.00

## **Nüsslisalat an Trüffel Vinaigrette**

pochiertes Bio-Ei im „Kataifi Nest“, Parmesanschaum

21.00

## **Artischockencremesuppe**

Flammkuchen

22.00

## **Ceviche von Felchen aus dem Zürichsee**

Avocado, Limette, Lachs Roggen

28.00

## **Schweizer Rindstatar «Asia Style»**

frittierte Crevette im Panko Mantel, Wasabi Glace

29.00

# *Pasta & Risotto*

Auch als Vorspeise erhältlich!

## **Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilz-Büffel Ricotta**

Belplerknolle, Salbei-Butter

38.00

## **Hausgemachte Maltagliati**

Puschlaver Wildschwein Bolognese, Parmesan

38.00

## **Risotto ai frutti di mare**

Crevetten, Pulpo, Muscheln

39.00

# *Hauptspeisen*

## **Auberginen Satay**

Humus, Pak Choi, Shiitake Pilze, Koriander

38.00

## **Schweizer Rindstatar «Asia Style»**

frittierte Crevette im Panko Mantel, Wasabi Glace

42.00

## **Variation von Felchen aus dem Zürichsee**

gebraten, Knusperli, Raviolo

Brokkoletti

48.00

## **«Salti in Bocca» vom Kabeljaufilet**

Kartoffeln Randen Gnocchi, Wirsing, Safranschaum

48.00

## **Geschmortes Puschlaver Kalbsbäggli an Trüffeljus**

Bramata, Wintergemüse

54.00

## **Swiss Black Angus Entrecôte vom Holzkohlengrill**

Kartoffelstock, Spinat, saisonale Pilze

59.00

## *Dessert*

### **Mascarpone Creme**

Lavendel Glace und Passionsfrucht  
13.00

### **karamellierter Apfel mit Blätterteig**

Marroni Glace, Zabaione  
15.00

### **Sambuca Eiskaffee**

Kaffee Sable, Sambuca Schaum  
10.50

### **Glace und Sorbets**

hausgemacht!  
5.00

### **Amaretti Truffes**

Confiserie Masaretti  
4.50

## *Käse*

### **Käsevariation**

Früchtesenf und hausgemachter Schlorziflade  
18.00

## *Süsswein*

### **Ambrosia**

Schwarzenbach Weingut Zürich  
*Gewürztraminer, Räuschling*  
5cl 11.00

## *Herkunft unserer Lebensmittel:*

Felchen: Fischerei Wiedmann Stäfa  
Rind: Schweiz

Wildschwein: Schweiz / Deutschland

Salumi: Schweiz / Italien / Spanien

Pulpo: Mittelmeer

Krevetten: Argentinien

Muscheln: Italien

Für Informationen zu den Allergenen  
in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal!

# Grappa

2cl

<b>Rossj-Bass, Gaja</b> <i>Chardonnay</i>	42%	14.00
<b>Dedicata al Padre, Marolo</b> <i>Nebbiolo</i>	60%	16.00
<b>Elisi, Berta</b> <i>Barbera, Nebbiolo, Cabernet / Holz</i>	43%	10.00
<b>Lo Chardonnay, Nonino</b> <i>Chardonnay / Barrique</i>	41%	14.00
<b>Il Merlot, Nonino</b> <i>Merlot</i>	41%	14.00
<b>Bassano, Capovilla</b> <i>Chardonnay, Tokai, Merlot</i>	41%	9.00
<b>Moscato Giallo, Capovilla</b> <i>Moscato</i>	41%	12.00
<b>Amarone, Capovilla</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	41%	14.00
<b>Brunello, Capovilla</b> <i>Sangiovese</i>	44%	13.00
<b>Nonno Vecchia, Villa de Varda</b> <i>Mosacato, Müller Thurgau / Holz</i>	40%	15.00
<b>Luce, Poli</b> <i>Merlot, Sangiovese / Barrique</i>	40%	14.00

# Rum

4cl

<b>Zaya Gran Reserva 12J. / Trinidad</b>	40%	18.00
<b>Depaz Hors D'âge Port Cask Finish, Martinique</b>	45%	19.00

# Obstbrände

*Brennerei Hans Erismann, Bülach*

2cl

<b>Himbeere</b>	40%	12.00
<b>Kirsch</b>	41%	12.00
<b>Williams</b>	41%	12.00
<b>Berner Rose</b>	41%	12.00
<b>Quitten</b>	41%	12.00
<b>Damassine</b>	41%	13.00
<b>Vieille Prune</b>	41%	12.00

*Bitte fragen Sie nach unserer Digestif Karte*

Die Preise in der Karte verstehen sich in CHF & inkl. 7.7% MwSt.