

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

Leider müssen wir den Garten um 22.00 Uhr schliessen.
Es tut uns sehr leid aber unser lieber Nachbar, macht uns da einen Strich durch
die Rechnung.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Vorspeisen

Trippla a la Fiorentina

Kutteln, Tomatensugo, Parmesan
19.00

Gazpacho

Burratina, Panzanella, Taggiasca Oliven
22.00

Asiatischer Blattsalat mit gebeiztem Swissalpine Lachs

Rettich, Soja Dressing, Wasabi Glace
24.00

Ceviche von Felchen aus dem Zürichsee

Avocado, Limette, Lachs Roggen
28.00

Schweizer Kalbstartar mit Kresse

«Tonnata» Sauce & pochiertes Bio Ei
29.00

Pasta & Risotto

Auch als Vorspeise erhältlich!

Tomaten Risotto

gebratener Pulpo, Zucchini
38.00

Hausgemachte Brennessel-Ricotta Ravioli

Eierschwämmli, Salbei-Butter
38.00

Hausgemachte Maltagliati

Puschlaver Wildschwein Bolognese, Parmesan
38.00

Hauptspeisen

Auberginen Steak vom Holzkohlegrill

Ofenkartoffen, Tomaten, geräucherte Burratina, Chimichurri
35.00

Schweizer Kalbstartar mit Kresse

«Tonnata» Sauce & pochiertes Bio Ei
44.00

Variation von Felchen aus dem Zürichsee

gebraten, Knusperli, Raviolo
Cocobohnen
48.00

Zanderfilet «Wildfang» aus dem Lago Maggiore

hausgemachte schwarze Gnocchi, Vongole, Zucchini
58.00

Knuspriger Schweizer Spanferkelrücken

Canederli, Sommergemüse, Eierschwämmli, Peperoni Ketchup
52.00

Swiss Black Angus Entrecôte vom Holzkohlegrill

Ofenkartoffeln, mit Käse gefüllte Pimientos de Padrón
Rucola, Parmesan
59.00

Herkunft unserer Lebensmittel:

Felchen: Fischerei Wiedmann Stäfa
Kalb und Schwein: Schweiz
Rind: Schweiz
Geflügel: Schweiz / Frankreich
Salumi: Schweiz / Italien / Spanien
Pulpo: Mittelmeer

Dessert

Cheesecake Glacé

saisonale Beeren, Limetten Creme
15.00

«Pistazien Magnum»

Schoggimousse, Aprikosen Sorbet
15.00

Sambuca Eiskaffee

Kaffee Sable, Sambuca Schaum
10.50

Glacé und Sorbets

hausgemacht!
5.00

Amaretti Truffes

Confiserie Masaretti
4.50

Käse

Käsevariation

Tessiner Früchtesenf und hausgemachter Schlorziflade
18.00

Süsswein

Château Lafaurie-Peyraguey 1^{er} cru classe

Sauternes

Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle

5cl 13.00

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

Grappa

2cl

Rossj-Bass, Gaja <i>Chardonnay</i>	42%	14.00
Barolo Sperrs, Gaja <i>Nebbiolo / Holz</i>	45%	15.00
Dedicata al Padre, Marolo <i>Nebbiolo</i>	60%	16.00
Elisi, Berta <i>Barbera, Nebbiolo, Cabernet / Holz</i>	43%	10.00
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
Brunello, Capovilla <i>Sangiovese</i>	44%	13.00
Nonno Vecchia, Villa de Varda <i>Mosacato, Müller Thurgau / Holz</i>	40%	15.00
Luce, Poli <i>Merlot, Sangiovese / Barrique</i>	40%	14.00

Rum

4cl

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

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

Bitte fragen Sie nach unserer Digestif Karte

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