

# 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**

72.00

## **Vegi 5-Gang Menü**

87.00

## **4-Gang Menü**

89.00

## **5-Gang Menü**

105.00

# Vorspeisen

## **Trippa a la Fiorentina**

Kutteln, Tomatensugo, Parmesan  
19.00

## **Gebackene Artischocke**

gefüllt mit Zürcher Oberländer Frischkäse  
Kressesalat & Oliven Crostini  
20.00

## **Erbsen-Cremesuppe**

pochiertes Bio-Ei im "Kataifi Nest"  
Morcheln, Parmesanschaum  
22.00

## **Badischer weisser Spargel**

Jamón Ibérico, Bärlauch Mayonnaise  
28.00

## **Pulpo vom Holzkohlegrill**

Artischocken, fermentierte Knobli Mayonnaise  
26.00 38.00

## **Schweizer Bio-Rindstatar**

marinierte Spargeln, Belperknolle, Senf-Glace  
29.00 42.00

# *Pasta & Risotto*

**Auch als Vorspeise erhältlich!**

## **Spargelrisotto**

konfierte Tomaten, Belperknolle  
32.00

## **Hausgemachte Brasato Tortelli**

Rotweinsauce, Favebohnen  
36.00

## **Hausgemachte Maltagliati**

Puschlaver Wildschwein Bolognese, Parmesan  
36.00

# *Hauptspeisen*

## **Badischer weisser Spargel**

Ofenkartoffel, Jamón Ibérico, Bärlauch Mayonnaise,  
38.00

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

Gebraten, Knusperli, Raviolo  
Spargel, Chicorée  
46.00

## **Knuspriger Schweizer Spanferkelrücken**

Canederli, Frühlingsgemüse, Peperoni Ketchup  
52.00

## **Duo vom Puschlaver Berglamm**

Kotelette & Ossobuco  
Kartoffelstock, Artischocken, Rhabarber  
56.00

## **Swiss Black Angus Entrecôte vom Holzkohlegrill**

Ofenkartoffeln, grüne Spargeln, Bärlauch Béarnaise  
58.00

## *Herkunft unserer Lebensmittel:*

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

## *Dessert*

### **Cheesecake-Glace**

Rhabarberkompott, Nusschips  
13.00

### **Pistazien-Semifreddo**

Schoggi-Sorbet, gesalzene Karamellsauce  
15.00

### **Eiskaffee**

Kaffee Sablés, Sambuca-Schaum  
9.50

### **Glace 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<sup>er</sup> 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

<b>Huusgrappa, Castello di Villa Barbera, Nebbiolo / Holz</b>	42%	10.00
<b>Rossj-Bass, Gaja Chardonnay</b>	42%	14.00
<b>Barolo Sperrs, Gaja Nebbiolo / Holz</b>	45%	15.00
<b>Dedicata al Padre, Marolo Nebbiolo</b>	60%	16.00
<b>Elisi, Berta Barbera, Nebbiolo, Cabernet / Holz</b>	43%	10.00
<b>Lo Chardonnay, Nonino Chardonnay / Barrique</b>	41%	14.00
<b>Il Merlot, Nonino Merlot</b>	41%	14.00
<b>Bassano, Capovilla Chardonnay, Tokai, Merlot</b>	41%	9.00
<b>Moscato Giallo, Capovilla Moscato</b>	41%	12.00
<b>Amarone, Capovilla Corvina, Rondinella, Molinara</b>	41%	14.00
<b>Brunello, Capovilla Sangiovese</b>	44%	13.00
<b>Nonno Vecchia, Villa de Varda Mosacato, Müller Thurgau / Holz</b>	40%	15.00
<b>Luce, Poli Merlot, Sangiovese / Barrique</b>	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 unsere Digestif Karte*

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