

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

Trippa a la Fiorentina

Kutteln, Tomatensugo, Parmesan
19.00

Kürbiscremesuppe

Federkohl, pochiertes Ei
22.00

Hausgebeizter Puschlaver Hirsch Bresaola

Rotkraut, Quitten-Chutney, Belpplerknolle
28.00

Ceviche von Felchen aus dem Zürichsee

Avocado, Limette, Lachs Rogen
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-Büffelricotta

Belpplerknolle, Salbei-Butter
36.00

Risotto ai frutti di mare

Crevetten, Pulpo, Muscheln
38.00

Hausgemachte Randen-Kartoffel Gnocchi

Fasan „Stracotto“, Parmesancreme
38.00

Hausgemachte Maltagliati

Puschlaver Wildschwein Bolognese, Parmesan
38.00

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

Duo vom Wildschwein

Hohrücken & Ragout

Steinpilz Bramata, Ofengemüse

49.00

Puschlaver Hirschkoteletts

Nico's Capuns, Rotkraut, Preiselbeer

58.00

Swiss Black Angus Entrecôte vom Holzkohlengrill

Kartoffelstock, Spinat, saisonale Pilze

59.00

Dessert

Preiselbeer Sorbet

Weisses Schoggi-Kürbiskernöl Mousse
15.00

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

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