

Winterliche Tavolata zum Teilen und Geniessen

TAPAS UND VORSPEISEN

Tataki vom Thunfisch
Gemüse-Tempura mit Sweet Chili-Dip
Kleine Wurzelgemüsesuppe
Marktsalat mit Croûtons, Ei und Knusperspeck

1 dl Albariño, Rias Baixas

HAUPTGANG

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und Rahmsauce
Gebratene Ostschweizer Entenbrust mit Glühwein-Gewürzsauc
Hausgemachte Falafel mit Peppadew-Dip
Mischgemüse und Rotkraut
Hausgemachte Mohnspätzli

1 dl Colossal, Lissabon

KÄSE

3 verschiedene Naturli-Käse aus dem Zürcher Oberland vom Brett

4 cl Portwein Graham's 10 Years

DESSERT

Honig-Mohn-Parfait mit Rotwein-Zwetschgen
Hausgemachtes Lebkuchen-Tiramisu
Schokoladen-Gianduja-Mousse mit Dörrfrüchtesalat

4 cl Beerenauslese Cuvée Gerhard Kracher, Neusiedlersee

4 Gänge nach Wahl CHF 84, mit Wein CHF 111

3 Gänge nach Wahl CHF 72, mit Wein CHF 92

Tapas

zum Apéro, als kleine Vorspeise oder „zum Teile“

Tataki vom Thunfisch mit Soja-Ingwer-Sauce und Sesam (Rohes Thunfisch, nur ganz kurz und heiss im Sesamöl angebraten)	9.5
Goldbraun gebratene Speck-Zwetschgen GF	6
Gemüse-Tempura mit Sweet Chili-Dip v	8
Knuspriges ofenfrisches Knoblibrot v	5
Kleiner Tintenfischsalat GF	9.5
Pikante Hirschfleischbällchen mit Tomaten-Salsa GF	8
Serrano-Rohschinken GF	9.5

Bunte Tapas-Platte

Alle Tapas gemischt, für 2 oder mehr Personen
 pro Person

17

GF = glutenfrei / V = vegetarisch / VN = vegan

Die meisten Gerichte können durch Austauschen der Stärkebeilage glutenfrei serviert werden. Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie uns. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Vorspeisen und Suppen

Thunfisch-Tataki und Crevetten-Tempura mit Sweet Chili-Dip und kleinem Rollgerstensalat	18
Gartensalat mit Avocado und gebratenen Riesencrevetten, Pilzen und gerösteten Pinienkernen GF	16.5
Als Hauptgang	28
Fenchel-Orangen-Salat mit Grüninger Baumnüssen Kräuter-Grissini mit Serrano-Rohschinken GF	16
Bunter Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen GF/V(VN)	9
Gemischter Haussalat Blatt- und Gemüsesalate mit roten Zwiebeln und gerösteten Brotcroûtons V(VN)	10
Marktsalat Blattsalat mit Croûtons, Ei und Knusper-Speck	12
Weisse Wurzelgemüsesuppe mit Topinambur-Chips v aus Schwarzwurzel, Petersilienwurzel und Topinambur	9
Steinpilzsuppe mit Kräutern v	10

Hauptgerichte

Geschnetzeltes vom Swiss Farmer Kalb mit Rahmsauce und Pilzen Hausgemachte Spätzli und Gemüse	37
Engadiner Lammgigotschnitzel mit Knoblauch-Thymian-Jus Kartoffel-Ricotta-Gnocchi und Gemüse	38
Knusprige Ostschweizer Entenbrust mit Glühweingewürzsauce Hausgemachte Mohnspätzli und Rotkraut	39
Filet vom Swiss Black Angus-Rind mit Kräuter-Senf-Kruste Kartoffelgratin, Gemüse und gebratener Brüsseler	52
Zartes Kalbskopfbäggli im Ofen geschmort mit Balsamico und Salbei Kartoffelgratin und Gemüse GF	32
Gebratene Ottiker Lachsforellenstreifen auf Walznudeln mit Gemüse und Zitronengrassauce	31
Thunfisch-Tranche mit roter Currysauce und Koriander Basmatireis und Wok-Gemüse mit Sesam GF	35
Hausgemachte Falafel auf Gemüseragout mit rassicem Peppadew-Dip v	25
Mangold-Gratin mit Pastinake und Kartoffeln Goldbraun überbacken mit Blue Jersey-Käse GF/V	25

Desserts und Käse

Honig-Mohn-Parfait mit Rotwein-Zwetschgen GF / V	12
Schokoladen-Gianduja-Mousse mit Dörrfrüchte-Salat GF, Mini-Version	12 7
Hausgemachtes Lebkuchen-Tiramisu mit Mandarinen und Datteln Mini-Version	12 7
Hirschen Schoggi-Chüechli aus Valrhona-Couverture mit hausgemachter Kardamom-Glace v Mini-Version	10 6
Don Pedro Crémiges Frappé mit einem Schuss Amarula GF / V	9
Natürli-Käse aus dem ZH-Oberland und Toggenburg mit hausgemachtem Früchtebrot und Mirabellen-Chutney v Kleine Portion	16 12

Fleisch- und Fischherkunft:

Kalb- und Rindfleisch aus der Schweiz, Metzgerei Urs Lehmann, Grüningen
 Hirsch und Lamm von Reto Zanetti aus Sent im Unterengadin
 Lachsforelle von Felix Heusser, Ottikon
 Thunfisch von den Philippinen von Bianchi
 Tintenfisch aus Italien von Bianchi
 Golden Shrimp Riesencrevetten von Bianchi, aus vietnamesischer Zucht