

Winterliche Tavolata zum Teilen und Geniessen

TAPAS UND VORSPEISEN

Ceviche von Zander und Bio-Lachs
Brie mit Trüffelhonig und Portweinbrot
Falafel mit Peppadew-Dip
Kleine Rüebli-Ingwer-Suppe mit Curry

1 dl Sharis 2017, Friaul

HAUPTGANG

Filet vom Kräuterschein im Speckmantel
Zander mit Mandelkruste und Zitronengras-Sauce
Hausgemachte Quinoa-Burger mit Tandoori-Sauce
Mischgemüse und Senflinsen
Kartoffelstampf und Reis

1 dl Pannobile 2015, Burgenland

KÄSE

3 verschiedene Naturli-Käse aus dem Zürcher Oberland vom Brett

4 cl Portwein Graham's 10 Years

DESSERT

Panna Cotta mit Zitronengras und Kokosmilch
Bitterschokoladenmousse mit Orangen
Kleiner Don Pedro

4 cl Beerenauslese Cuvée Gerhard Kracher 2015, Neusiedlersee

4 Gänge CHF 79, mit Wein CHF 108

3 Gänge nach Wahl CHF 67, mit Wein CHF 89

Tapas

zum Apéro, als kleine Vorspeise oder „zum Teile“

Tataki vom Bio-Lachs mit Soja-Ingwer-Sauce und Sesam (Roher Lachs, nur ganz kurz und heiss im Sesamöl angebraten)	9.5
Goldbraun gebratene Speck-Zwetschgen GF	6
Knusprige Calamares-Ringli mit Zitrone und Kräutern	8.5
Französischer Brie mit Trüffelhonig und Portweinbrot v	7
Knuspriges Flammkuchen-Baguette	6.5
Gemüse-Tempura mit Miso-Dip v	8
Hausgemachte Falafel mit pikantem Peppadew-Dip v	6

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

Ceviche von Zander und Bio-Lachs auf Süsskartoffel-Carpaccio mit Oliven GF	18
Gartensalat mit Avocado und gebratenen Riesencrevetten, Pilzen und gerösteten Pinienkernen GF	16.5
Als Hauptgang	28
Bunter Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen GF / V (VN)	9
Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen und Sherry-Vinaigrette GF / V (VN)	12
Gemischter Haussalat Blatt- und Gemüsesalate mit roten Zwiebeln und gerösteten Brotcroûtons V (VN)	10
Marktsalat Blattsalat mit Croûtons, Ei und Knusper-Speck	12
Weisse Lauchcrèmesuppe mit Trüffelöl GF / V	10
Rüebli-Ingwer-Suppe mit rotem Curry GF / V	9

Hauptgerichte

Filet vom Swiss Black Angus-Rind mit Kräuter-Senf-Kruste Kartoffelgratin und Gemüse	52
Geschnetzeltes vom Swiss Farmer-Kalb mit Rahmsauce und Pilzen Hausgemachte Spätzli und Gemüse	37
Filet-Médailles vom Kräuterschwein im Speckmantel mit Senf-Linsen und Kartoffelstampf <small>GF</small>	36
Knusprige Ostschweizer Entenbrust mit Orangepfeffer und Portwein-Jus Hausgemachte Spätzli und Rotkraut	39
Rassiges Curry vom Unterengadiner Lamm mit Gemüse, Erdnüsschen, Koriander und Basmati-Reis <small>GF</small>	33
Zander mit knuspriger Mandelkruste auf sämigem Zitronen-Risotto mit Gemüse	35
Gebratene Filets vom Wolfsbarsch auf Pappardelle mit Rucola-Pesto, Tomaten, Zucchini und Artischocken	36
Hausgemachte Quinoa-Burger mit Tandoori-Sauce und buntem Mischgemüse <small>v</small>	25
Hausgemachte Kartoffel-Ricotta-Gnocchi mit mediterranem Gemüse und Rucola-Pesto <small>v</small>	25

Desserts und Käse

Panna Cotta mit Zitronengras und Kokosmilch dazu eine exotische Fruchtsauce GF	12
<i>Mini-Version</i>	7
Honig-Mohn-Parfait mit Rotwein-Beeren-Ragout und Mandeln GF/V	12
Bitterschokoladenmousse mit konfierten Orangen GF/V	12
<i>Mini-Version</i>	7
Lebkuchen-Tiramisu mit Mandarinsauce und Pistazien	12
<i>Mini-Version</i>	7
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachter Kardamom-Glace v	10
<i>Mini-Version</i>	7
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	16
Kleine Portion	12

Fleisch- und Fischherkunft:

Kalb-, Rind- und Schweinefleisch aus der Schweiz, Metzgerei Lehmann, Grüningen
 Ente von Geflügel Gourmet, Märwil

Lamm von Reto Zanetti aus Sent im Unterengadin

Bio-Lachs aus Zucht in Irland, Zander aus Zucht in Estland

Wolfsbarsch aus Zucht in Griechenland, Calamares aus Vietnam, von Bianchi

Golden Shrimp Riesencrevetten von Bianchi, aus vietnamesischer Zucht