



## *Menu a sorpresa di Nico*

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von unserem Küchenchef Nico überraschen...

Ab 2 Personen

4 - Gang	98
4 - Gang Vegi	85

## *Antipasti*

<b>Minestrone di Verdure</b>	19
Crostino Guanciale	
<b>Insalata inverno</b>	24
Nüsslisalat, pochiertes Bio-Ei, Croûtons, Parmesanschaum	
<b>Sarde al beccafico</b>	22
frische Sardinen gefüllt, paniert und frittiert, Baby Lattich, Zitronen - Olivenöl Mayo	
<b>Carpaccio di carciofi</b>	26
Artischocken Carpaccio mit Büffel Mozzarelline, Orangen-Tomaten Vinaigrette	
<b>Tartar di manzo</b>	29 / 45
Tartar von Luma Beef, Burratina, rotes Zwiebel Sorbet, Salsa Verde	
<b>Pesce crudo di Lago</b>	29 / 45
Zürichsee-Felchen, Quinoa, Chili, Limette, Koriander, Ingwer, Mango	
<b>Trippa alla fiorentina</b>	19 / 32
Kutteln an Tomatensauce	

## *Primi piatti*

<b>Maltagliati Genovese di manzo</b>	26 / 37
gezupfte Schulter vom Weiderind, Kohlrabi, Alp Sbrinz	
<b>Ravioli Cime di Rapa fatti in casa</b>	28 / 42
Cime di Rapa & Büffel Ricotta, Tiroler Speck, getrocknete Tomate	
<b>Ravioli cacio e pepe fatti in casa</b>	28 / 42
Birne & Alp Sbrinz, Mönchsbart, Randen Reduktion	

## *Secondi piatti*

<b>Pesce fritto di lago</b>	<b>47</b>
Felchenfilet im Bierteig, Blattspinat, Tartar Sauce	
<b>Filetto di lucioperca</b>	<b>59</b>
Zanderfilet, wilder Brokkoli, getrocknete Tomaten, Zitronen Pesto	
<b>Filetto di Rombo</b>	<b>62</b>
Steinbuttfilet, Schwarzwurzel, Zabaione salato	
<b>Galletto alla griglia</b>	<b>45</b>
Mistkratzerli vom Grill, geröstetes Wurzelgemüse	
<b>Sella di Maialino</b>	<b>52</b>
Spanferkel Rücken, Canederli, Pimientos de Padrón, Knoblauch-Lavendel Creme	
<b>Ossobucco di vitello</b>	<b>56</b>
glasierte Karotten	
<b>Cotoletta di vitello</b>	<b>72</b>
Schweizer Kalbskotelette, Spinat, saisonale Pilze, Kräuterbutter	

### Beilagen zur Auswahl:

Gemischter Salat, Ofengemüse, Jasmin Reis  
Ofenkartoffeln, Pommes frites, Parmesan Risotto, Bramata Polenta

## *Jérôme's Küche*

<b>Hausgemachte Entenleber Terrine</b> (Vorspeise)	<b>32</b>
Mango Chutney, Pack choi Salat, Brioche	
<b>Yam Moo Tod</b>	<b>26</b>
<b>SCHARF!</b> Schweinebauch Salat, Chili, Zwiebeln, Koriander, Tomate, Limette, Ingwer	
<b>Ba – Mee Nam Look Gai</b> (Hauptgang mit Eier Nudeln)	<b>19 / 38</b>
<b>SCHARF!</b> Hühner Bouillon, Poulet, Pack choi, Austern Pilze, Koriander, Chili, Soja Sprossen	
<b>Pad – Krapow – Gai</b>	<b>45</b>
<b>SCHARF!</b> Poulet gehacktes, Thai Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln, Chili, Ei, Jasmin Reis	



*Tracht*  
EIN HAUS AM SEE

*Dolci*

<b>Affogato</b>	9
<b>Caffè freddo</b>	9 / 14
Eiskaffee, Eismann Kirsch	
<b>Vermicelles</b>	15
Vanille Glace, Meringue, Rahm	
<b>Apfel Tarte Tatin</b>	15
Vanille Glace	
<b>Tiramisù</b>	15
<b>Mille foglie</b>	15
kaputte Cremeschnitte, Orangen Sorbet	
<b>Amaretti di Masaretti</b>	5
<b>Gelati e sorbetto fatti in casa</b>	5
Vanille, Pistazie, Joghurt, Marroni	
Schokolade, Orange, Mango, Zitrone, Mandel	
<b>Käsewagen „Rolf Beeler“</b>	Preis nach Grösse
+ Schlorziflade	8

*Vino dolce*

<b>Trockenbeerenauslese 2014, Bayer-Erbhof I Österreich, Donnerskirchen</b>	12.00
<b>Welschriesling, Chardonnay, Pinot Blanc</b>	
In der Nase kandierte Orangenzesten, feine Dörrobstklänge, intensiver Honig Touch, am Gaumen saftig, elegant. Harmonisches Spiel von Restzucker und Säure, ein Dessertwein der Spass macht!	



## *Herkunft unserer Lebensmittel:*

**Zander:** Schweiz

**Felchen:** Fischerei Weidmann Stäfa

**Salzwasserfische:** Mittelmeer / Atlantik / EU

**Meeresfrüchte:** Mittelmeer / Atlantik

**Rind:** Schweiz / Irland

**Kalb und Schwein:** Schweiz

**Geflügel:** Schweiz / Frankreich

**Wild:** Metzgerei Zanetti Puschlav

**Salumi:** Schweiz / Italien

## *Für den Jugendschutz:*

Das Gesetz verbietet den Verkauf von  
Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige  
Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive MwSt.  
Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Serviceteam.