

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

Minestrone di Verdure 19
Crostino Guanciale

Insalata inverno 24
Nüsslisalat, pochiertes Bio-Ei, Croûtons, Parmesanschaum

Sarde al beccafico 22
frische Sardinen gefüllt, paniert und frittiert, Baby Lattich, Zitronen - Olivenöl Mayo

Carpaccio di carciofi 26
Artischocken Carpaccio mit Büffel Mozzarelline, Orangen-Tomaten Vinaigrette

Tartar di manzo 29 / 45
Tartar von Luma Beef, Burratina, rotes Zwiebel Sorbet, Salsa Verde

Pesce crudo di Lago 29 / 45
Zürichsee-Felchen, Quinoa, Chili, Limette, Koriander, Ingwer, Mango

Trippa alla fiorentina 19 / 32
Kutteln an Tomatensauce

Primi piatti

Maltagliati Genovese di manzo 26 / 37
gezupfte Schulter vom Weiderind, Kohlrabi, Alp Sbrinz

Ravioli Cime di Rapa fatti in casa 28 / 42
Cime di Rapa & Büffel Ricotta, Tiroler Speck, getrocknete Tomate

Ravioli cacio e pepe fatti in casa 28 / 42
Birne & Alp Sbrinz, Mönchsbart, Randen Reduktion

Secondi piatti

Pesce fritto di lago 47

Felchenfilet im Bierteig, Blattspinat, Tartar Sauce

Filetto di lucioperca 59

Zanderfilet, wilder Brokkoli, getrocknete Tomaten, Zitronen Pesto

Filetto di Rombo 62

Steinbuttfilet, Schwarzwurzel, Zabaione salato

Galletto alla griglia 45

Mistkratzerli vom Grill, geröstetes Wurzelgemüse

Sella di Maialino 52

Spanferkel Rücken, Canederli, Pimientos de Padrón, Knoblauch-Lavendel Creme

Ossobucco di vitello 56

glasierte Karotten

Cotoletta di vitello 72

Schweizer Kalbskotelette, Spinat, saisonale Pilze, Kräuterbutter

Beilagen zur Auswahl:

Gemischter Salat, Ofengemüse, Jasmin Reis

Ofenkartoffeln, Pommes frites, Parmesan Risotto, Bramata Polenta

Jérôme's Küche

Hausgemachte Entenleber Terrine (Vorspeise) 32

Mango Chutney, Pack choi Salat, Brioche

Yam Moo Tod 26

SCHARF! Schweinebauch Salat, Chili, Zwiebeln, Koriander, Tomate, Limette, Ingwer

Ba – Mee Nam Look Gai (Hauptgang mit Eier Nudeln) 19 / 38

SCHARF! Hühner Bouillon, Poulet, Pack choi, Austern Pilze, Koriander, Chili, Soja Sprossen

Pad – Krapow – Gai 45

SCHARF! Poulet gehacktes, Thai Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln, Chili, Ei, Jasmin Reis

Dolci

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

Vino dolce

Trockenbeerenauslese 2014, Bayer-Erbhof I Österreich, Donnerskirchen	12.00
Welschriesling, Chardonnay, Pinot Blanc	
In der Nase kandierte Orangenzenen, 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.