

Nico's Klassiker

Menu Surprise

4 - Gänge 98

4 - Gänge vegetarisch 85

Das Menü kann nur tischweise bestellt werden.

„Sarde alla beccafico“

frische Sardellen gefüllt und paniert, Babylattich, Aioli 22

Trippa alla fiorentina

Kutteln an Tomatensauce 19 / 34

Tartar vom Puschlaver Weiderind

rotes Zwiebel Sorbet, Burratina, geröstetes Brot 29 / 45

Ceviche von Zürichsee Felchen

Quinoa, Chili, Limette, Koriander, Ingwer, Mango 29 / 45

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit Bärlauch & Ricotta, saisonale Pilze 27 / 39

Felchen aus dem Zürichsee im Bierteig

Ofenkartoffeln, Spinat, Tartarsauce 46

Grillierte Spare Ribs vom Schweizer Schwein

Polenta Fries, Pimientos de Padrón 46 / 58 XL

Irishes Rinds Entrecôte Tagliata vom Big Green Egg

Kartoffelstock, grüne Spargeln, Bärlauch Butter 62

Irishes Tomahawk 1,2 Kilo vom Big Green EGG

Beilagen nach Wahl

für 3-4 Personen 240

Saisonale Inspirationen

Frühlingssalat an Minzen Dressing

marinierte Spargeln

18

Erbsen Süsschen

Auberginen Won ton

18

Ziegenfrischkäse vom Geisshof Bäretswil

geräucherte Rande, karamellisierte Baumnüsse, Basilikum Dressing

25

Carnaroli Risotto

grüne Spargeln, Belperknolle

26 / 38

Fusilli Napolitani alla Genovese

geschmorte & gezupfte Kalbsschulter, Favé Bohnen

27 / 39

Weisser Spargel

frittiertes Ei vom Biohof Längimoos, Sauce Hollandaise

28 / 42

Spaghetti alle Vongole

Kirschtomaten, Knoblauch, Peperoncino

28 / 42

Schweizer Zander an Zitronenschaum

Haselnüsse, Krautstiel, Kartoffelgnocchi

59

Puschlaver Lammkoteletts

Ofenkartoffeln, grüne Bohnen, Salsiccia, getrocknete Tomaten

59

Desserts

Eiskaffee

Erismann Kirsch

8 / 13

Tiramisu

15

Kaputte Cremeschnitte

Rhabarber Sorbet

15

Pistazien Bavarese

marinierte Erdbeeren

15

Hausgemachte Glace aus Milch vom Biohof Längimoos und Sorbet

Vanille, Cheesecake, Schoggi

Mango, Zitrone, Rhabarber

5

Amaretti von Masaretti

5

Schlorziflade

Senneflade vom Girenbad

15

Käsevariation

hausgemachter Früchtesenf

19

+ Schlorziflade

7



Herkunft unserer Lebensmittel:

Zander: Schweiz

Felchen: Fischerei Weidmann Stäfa

Salzwasserrische: Mittelmeer / EU

Meeresfrüchte: Mittelmeer / Atlantik

Rind: Schweiz / Irland

Kalb und Schwein: Schweiz

Geflügel: Schweiz / Frankreich

Wild: Metzgerei Zanetti Puschlav

Salumi: Schweiz / Italien / Spanien

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.