

## *Antipasti*

<b>Nico's Antipasti da condividere</b> hausgemachte Köstlichkeiten zum Teilen ab 2 Personen	p.P. 33
<b>Insalata primavera</b> Frühlingsalat, Minzen Dressing	18
<b>Zuppa di piselli</b> grüne Erbsen – Cremesuppe, Zürichsee Hecht Krokettten	19
<b>Sarde al beccafico</b> frische Sardinen gefüllt, paniert und frittiert, Eisbergsalat, getrocknete Tomaten Mayo	22
<b>Tartar di tonno</b> Panzanella, Tomaten Sorbet, Kapern, rote Zwiebeln	29 / 45
<b>Ceviche di Lago</b> Zürich-Felchen, Quinoa, Chili, Limette, Koriander, Ingwer, Mango	29 / 45
<b>Asparagi bianchi</b> weisse Spargeln, Parmesanschaum, pochiertes Bio-Ei vom Längimoos	29 / 45
<b>Arrosto di manzo</b> Roastbeef vom Entrecôte, marinierte Spargeln, Parmesan, Senf Kaviar	29 / 49
<b>Trippa alla fiorentina</b> Kutteln an Tomatensauce	19 / 32

## *Primi piatti*

<b>Ravioli di ricotta e aglio orsino</b> Bärlauch – Büffel Ricotta Ravioli, konfierte Tomaten	25 / 36
<b>Paccheri alla puttanesca</b> Tomaten Sugo, Oliven, Kapern, Zwiebeln, Moscardini	27 / 39
<b>Risotto agli asparagi</b> Belper Knolle, gezupfter Ochsenchwanz	28 / 42
<b>Spaghetti Vongole</b> Chili, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie	29 / 42
<b>Gnocchi al nero di seppia</b> grüne und weisse Spargeln, Krevette	29 / 42

## Secondi piatti

**Pesce fritto di lago** 47

Zürichsee Felchen Filet im Bierteig, Blattspinat, Tartar Sauce

**Tagliata di tonno** 56

Thunfisch Filet, Tomate, Zucchini, frittierte Zucchini Blüte

**Filetto di lucioperca** 59

Zander Filet, grüne Spargeln, Saffran Zabaione

**Galletto alla griglia** 45

Mistkratzerli vom Grill, grüne Bohnen mit Salsiccia und getrockneten Tomaten

**Costine Maiale** 47

Spareribs, BBQ, Baked Potato mit Sauerrahm

**Cotoletta di vitello** 69

Schweizer Kalbskotelette, Frühlingsgemüse, Bärlauch Butter

### Beilagen zur Auswahl:

Salat, Frühlingsgemüse

Risotto, Jasmin Reis, Ofenkartoffeln, Pommes frites

## Jerôme's Küche

**Hausgemachte Entenleber Terrine** (Vorspeise) 32

Mango Chutney, Pack choi, 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*

<b>Affogato</b>	9
<b>Caffè freddo</b> Eiskaffee, Erismann Kirsch	9 / 14
<b>Mini Dubai Magnum</b>	10
<b>Tiramisù</b>	15
<b>Frittelle di mele</b> Öpfelchüechli, Vanille Glace, Caramel	15
<b>Mille foglie</b> kaputte Cremeschnitte, Rhabarber Sorbet	15
<b>Amaretti di Masaretti</b>	5
<b>Gelati e sorbetto fatti in casa</b> Vanille, Pistazie, Joghurt Rhabarber, Orange, Zitrone, Mango, Schokolade	5
<b>Käsewagen „Rolf Beeler“</b> + Schlorziflade	Preis nach Grösse 8

## *Vino dolce*

<b>Château Doisy-Védrines 2016, Sauternes</b> <b>Sauvignon blanc, Sémillon</b> Goldgelb. Gewürzbetont und exotisch duftend. Sein Geschmack verheisst Früchte wie Grapefruit, Ananas, Bananen, Litschi und Melonen. Bemerkenswert fruchtig und feingliedrig, mit bereits enormer Komplexität. Er besticht durch seine hohe Zuckerkonzentration, die durch die bedeutende Gesamtsäure allerdings hervorragend ausbalanciert wird.	12.00
---	-------

## *Herkunft unserer Lebensmittel:*

**Zander:** Schweiz

**Felchen & Hecht:** Schweiz: Fischerei Weidmann Stäfa

**Salzwasserfische:** Mittelmeer / Atlantik / EU / Pazifik

**Meeresfrüchte:** Mittelmeer / Atlantik

**Rind:** Schweiz / Irland

**Kalb und Schwein:** Schweiz

**Geflügel:** Schweiz / Frankreich

**Wild:** Metzgerei Zanetti Puschlav

**Salumi:** Schweiz / Italien

**Sauerteigbrot:** Schweiz, Fredy's Backwaren

## *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.