Tracht
EIN HAUS AM SEE

Antipasti

Crema di zucca 19
Kürbiscreme Süppchen, Federkohl, Granatapfel, Feta

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

Pappa al pomodoro & Burratina 22
lauwarme Toskanische Brotspezialität, Tomatensauce, Burratina, Rucola, Oliven

Arancini ai frutti di mare 26
Geraücherte-Mozzarellacreme, tuna bolognese

Ceviche di Lago 29 / 45
Zürichsee Felchen, Quinoa, Chili, Limette, Koriander, Ingwer, Mango

Sashimi di tonno 32 / 46
roher Thunfisch, Fenchel, Orange, Stracciatella, Pistazien

Tartar di manzo 29 / 45
Tartar von Luma Beef, Senf Glace, gepickeltes Gemüse, Belper Knolle

Trippa alla fiorentina 19 / 32
Kutteln an Tomatensauce

Jérôme's Küche

Hausgemachte Entenleber Terrine 34
Mango Chutney, asiatischer Pack choi Salat, Brioche

Tom - Kha- Gai 22 / 42
Scharfe Kokosmilchsuppe, Poulet, Kefir, Zitronengras, Chili, Austernpilze, Koriander

Yam – Nue 35 / 58
SCHARF! Beefsalad vom Rindsfilet, Koriander, Tomaten, Gurken, Chilli

Pad – Krapow – Gai 45
SCHARF! Poulet gehacktes, Thai Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln, Chili, Ei, Jasmin Reis

Neux – Luk - Waw 58
SCHARF! Masaman Ossobuco vom Kalb, Frittierte Nudeln, Kartoffel, Reis, Erdnuss, Zwiebeln

Tracht
EIN HAUS AM SEE

Primi piatti

Risotto ai funghi & marroni 26 / 36
Saisonale Pilze, Belper Knolle

Maltagliati fatti in casa 28 / 38
Wildschwein Bolognese, Alp Sbrinz

Ravioli tartufo & ricotta 32 / 46
Trüffel & Ricotta Ravioli, Spinat, Bio-Ei

Spaghetti alle Vongole 29 / 42
Chili, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie

Tagliolini all' astice 38 / 59
Hummerschwanz, Kapern, Tomate, Hummer Bisque

Secondi piatti

Pesce fritto di lago 47
Felchenfilet im Bierteig, Blattspinat, Tartar Sauce

Filetto di branzino 62
Wolfsbarschfilet, Brokkoli, Safran Zabaione

Galletto alla griglia 45
Mistkratzerli vom Grill, geröstetes Wurzelgemüse

Zuppa di Pesche 58
Mediterrane Fischsuppe, Muschel, Crevetten, Rotbarsch, Schwertfisch, Knoblibrot

Filetto di manzo alla griglia 69
Irisches Rindsfilet vom Grill, Spinat, Trüffel Jus

Beilagen zur Auswahl:
Gemischter Salat, Ofengemüse
Jasmin Reis, Ofenkartoffeln, Pommes frites, Parmesan Risotto, Kartoffelpüree

Menu a sorpresa

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von Nico überraschen... Ab 2 Personen
4 - Gang 105
4 - Gang Vegi 92

Tracht
EIN HAUS AM SEE

Dolci

Caffè freddo 9 / 14
Eiskaffee, Erismann Kirsch

Fichi e mandorle 15
Mandel Sorbet, Feigen Kompott, Quitte

Apfel Tarte Tatin 15
Vanille Glace

Tiramisù 15

Mille foglie 15
kaputte Cremeschnitte, Zwetschgen Sorbet

Vermicelles 15
Vanille Glace, Meringue, Rahm

Amaretti di Masaretti 5

Gelati e sorbetto fatti in casa 5
Vanille, Cheesecake
Schokolade, Zwetschge, Mango, Zitrone, Mandel, Marroni

Käsewagen „Rolf Beeler" nach Gewicht
+ Schlorziflade 8

Süsswein

Ratafia, Maison Gamet I Champagne 12
Pinot Meunier
Der in kleinen Mengen von einigen außergewöhnlichen Winzern hergestellte Ratafia champenois ist ein seltener und sehr aromatischer natürlicher Süßwein. Dieser Likör wird gekühlt genossen und besitzt eine Vielfalt, die es ermöglicht, dass er Sie zu verschiedenen Momenten des Essens begleiten kann.
Die alten roten Ratafias rufen dagegen nach Käse wie Roquefort.
Schließlich bleibt die Kombination mit Desserts auf Fruchtbasis, die ein Muss ist !

Tracht
EIN HAUS AM SEE

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.