Menu a sorpresa

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

4 - Gang ab 2 Personen 105
4 - Gang Vegi 92

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**
geräucherte Mozzarella Creme, Thunfisch 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

Jerôme's Küche

Hausgemachte Entenleber Terrine **34**
Mango Chutney, asiatischer Pack Choi Salat, Brioche

Tom - Kha- Gai **22 / 42**
SCHARF! Kokosmilchsuppe, Poulet, Kefir, Zitronengras, Chili, Austernpilze, Koriander

Yam – Nue **35 / 58**
SCHARF! Beef salad vom Filet, Koriander, Tomate, Gurke, 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, Kartoffeln, Chili, Erdnüsse, Zwiebeln, Jasmin Reis

Primi piatti

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

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

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

Zuppa di Pesche 58
mediterrane Fischsuppe, Muschel, Crevetten, Rotbarsch, Schwertfisch, Knoblauchbrot

Filetto di branzino 62
Wolfsbarsch Filet, Brokkoli, Safran Zabaione

Galletto alla griglia 45
Mistkratzerli vom Grill, geröstetes Wurzelgemüse

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

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 !

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.