Tracht
EIN HAUS AM SEE

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 „Asia Style"
Wasabi Glace, Krevette 29 / 45

Ceviche von Zürichsee Felchen
Quinoa, Chili, Limette, Koriander, Blumenkohl 29 / 45

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Cime di Rapa & Ricotta, Salsiccia 27/ 39

Grillierte Spare Ribs vom Schweizer Schwein
hausgemachte Pommes frites und „Ketchup & Mayo" 45 / 58 XL

Irisches Rindsentrecôte Tagliata
geschmorter Knollensellerie, Federkohl, Pilze 62

Irisches Tomahawk 1,2 Kilo vom Big Green EGG
Beilagen nach Wahl
für 3-4 Personen 230

Tracht
EIN HAUS AM SEE

Saisonale Inspirationen

Topinambur Süppchen
mini Flammkuchen 19

Nüsslisalat an Parmesanschaum
pochiertes Ei vom Biohof Längimoos in Rüschlikon, Kataifi Nest 24

Artischocken Carpaccio
Burratina, Salsa Verde 25

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi
Federkohl, saisonale Pilze, Parmesan 27 / 39

Hausgemachte Maltagliati
Wildschwein Bolognese 27 / 39

Spaghetti alle Vongole
Kirschtomaten, Knoblauch, Peperoncino 28 / 42

Felchen aus dem Zürichsee im Bierteig
Ofenkartoffeln, Spinat, Tartarsauce 46

Schweizer Zander
Beluga Linsen, glasierte Petersilienwurzel, Sauce béarnaise 59

Geschmorte Puschlaver Kalbsbrust
Kartoffelstock, geröstete Karotten, Trüffeljus 54

Tracht
EIN HAUS AM SEE

Desserts

Eiskaffee
Erismann Kirsch 8 / 13

Tiramisu 15

Erdnuss Semifreddo
Apfel, karamellisierte Erdnüsse 15

Kaputte Cremeschnitte
Mango Sorbet 15

Lauwarmes Schokoladenküchlein „Madagaskar 64%"
Orangen Glace (15min) 16

Hausgemachte Glace aus Milch vom Biohof Längimoos und Sorbet
Vanille, Orange, Pistazie
Schoggi, Mango, Aprikose 5

Amaretti von Masaretti
Champagner, Amaretto Likör, Kirsch, Vanille-Kirsch, Schokolade pro Stück 5

Schlorziflade
Senneflade vom Girenbad 15

Käsevariation
hausgemachter Früchtesenf 19
+ Schlorziflade 7

Tracht
EIN HAUS AM SEE

Herkunft unserer Lebensmittel:

Zander: Schweiz
Egli: Estland / Polen
Felchen: Fischerei Wiedmann Stäfa
Salzwasserfische: 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.