

Menu a sorpresa

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von Nico überraschen... Ab 2

Personen

4 - Gang	98
4 - Gang Vegi	85

Antipasti

Zuppa di zucca Luganighe	19
Insalata autunno Blattsalat, Pfifferlinge, Baumnüsse, Birne	20
Sarde al beccafico frische Sardinen gefüllt, paniert und frittiert, Baby Lattich, Zitronen - Olivenöl Mayo	22
Tartar di manzo Tartar von Luma Beef, Burratina, rotes Zwiebel Sorbet, Salsa Verde	29 / 45
Pesce crudo di Lago roh marinierte Zürichsee Felchen, Tomate, Mozzarella Creme, Zwiebel, Riso Venere	29 / 45
Trippa alla fiorentina Kutteln an Tomatensauce	19 / 32

Primi piatti

Risotto alla zucca Kürbis, Jersey Blue	26 / 36
Maltagliati fatti in casa Wildschwein Bolognese, Alp Sbrinz	26 / 37
Spaghetti alle Vongole Chili, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie	28 / 42

Ravioli ai porcini fatti in casa

28 / 42

Steinpilz-Büffel Ricotta, Federkohl, Kürbis

Ravioli di vitello fatti in casa

28 / 42

Kalbfleisch, Pfifferlinge, Marsala Jus

Secondi piatti

Pesce fritto di lago

47

Felchenfilet im Bierteig, Blattspinat, Tartar Sauce

Filetto di lucioperca

59

Zanderfilet, wilder Brokkoli, getrocknete Tomaten, Zitronen Pesto

«Cacciucco»

59

toskanische Fisch-Meeresfrüchte Suppe, Knoblauch Crostini

Galletto alla griglia

45

Mistkratzerli vom Grill, geröstetes Wurzelgemüse

Costine Maiale

47

Spareribs, Pimientos de Padrón, Salsa verde

Bistecca di vitello

65

Schweizer Kalbsrückensteak, Blattspinat, Trüffeljus

Beilagen zur Auswahl:

Gemischter Salat, Ofengemüse, Jasmin Reis, Ofenkartoffeln, Parmesan Risotto, Pommes frites

Jérôme's scharfe Thai Küche

Som Tam Thai (Vorspeise)

19

Scharfer Papaya Salat, Chili, Karotten, Bohnen, Knoblauch, Kirschtomaten, Erdnüsse, Chili

Yam Pla Muk Thod Krob

49

Scharfer, lauwarmer Sepia Salat, Tomate, Zwiebel, Gurke, Sellerie, Chili, Koriander, Jasmin Reis

Dolci

Affogato

9

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

Amaretti di Masaretti

5

Gelati e sorbetto fatti in casa

5

Vanille, Pistazie, Joghurt

Schokolade, Zwetschge, Mango, Zitrone, Mandel

Formaggio di „Rolf Beeler“

22

+ Schlorziflade

8



Vino dolce

Trockenbeerenauslese 2014, Bayer-Erbhof I Österreich, Donnerskirchen

12.00

Welschriesling, Chardonnay, Pinot Blanc

In der Nase kandierte Orangenesten, feine Dörrobstklänge, intensiver Honig Touch, am Gaumen saftig, elegant. Harmonisches Spiel von Restzucker und Säure, ein Dessertwein der Spass macht!

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.