

ABENDKARTE

Der Frühling ist da – und mit ihm die aufsteigende Kraft des Neubeginns. Die Natur erwacht, Farben kehren zurück, Licht und Wärme breiten sich aus. Nach der Stille zieht es uns hinaus: ins Leben, zu Menschen, in Bewegung. Der Frühling schenkt uns Leichtigkeit, neue Energie und die leise Gewissheit, dass alles wieder im Werden ist.

Zander: Alpenzander aus dem Wallis

Black Angus Rind von der Metzgerei Lustenberger am Greifensee

Simmentaler Rind von der Metzgerei Reif, Zürich

Kalb und Schwein: Schweiz

Unsere Schweizer Käse beziehen wir von Chäs & Co in Zürich

Sauerteigbrot von der Tsugi Bäckerei Zürich

Unser Hausbrot kommt von der Bäckerei Merz in Chur

Auch alle anderen Produkte, inklusive Backwaren, stammen aus der Schweiz.

Vegane Gerichte: 

SPARKLING FAVOURITES

SEKT Extra Brut 12

Fred Loimer, Langenlois, Kamptal
Grüner Veltliner, Pino Noir, Zweigelt

De Facto, Pet' Nat' 10

La Colombe, Laura Paccot, La Côte AOC 2024
Chasselas

The Zero Sparkling Rosé 10

The Zero, Burgenland
Blaufränkisch

ENG 10

Vilbrygg, Oslo
Lemon balm, meadowsweet, marigold

Fjell 10

Vilbrygg, Oslo
Lemongrass, lingonberry, rosemary

CaseccOh 16

Prosecco, blackcurrant – basil syrup, soda

GUTES ZU BEGINN

Sauerteigbrot von der Tsugi Bäckerei, Zürich

mit Olivenglacé und gesalzener Butter

VORSPEISEN

Bunte Blattsalate in der Schüssel pro Person 16

mit in Alpenbutter geschwenktem Gemüse, Pilzen und gerösteten Kernen

Handgeschnittenes Tatar vom Simmentaler Rind klein 26 / gross 38

dazu sauer eingelegtes Gemüse, Eigelbcrème und geröstetes Hausbrot

Lauwarme Kalbszunge 19.5

mit geräucherter Kartoffel, Wildkräutern und saurem Wurzelgemüse

Hausgemachte Agnolotti gefüllt mit Kalbsmilken klein 25 / gross 36

dazu Schmorschalotten und Galgant – Jus

Alpenkräuter – Schaumsuppe 15

mit Blätterteig – Crostini und Peterli Öl

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Tagliolini klein 18 / gross 29

in Zitronencreme, mit Parmino und fermentiertem Knoblauch,
dazu geröstete Baumnüsse

Kalbsleberli, mit Heuschnaps flambiert 43

dazu Butterrösti, Röstzwiebeln und saisonales Gemüse

VOM HOLZKOHLEGRILL

Glutgemüse aus der Holzkohle klein 21 / gross 32

mit Peterliwurzeln – Püree, Randen, Schalotten, Urkarotten und Lauch

Alpenzanderfilet mit weisser Spargelcreme 48

dazu Kartoffelstampf, grüner Spargel gebläut mit gebeiztem Eigelb und
Schnittlauchöl

Thurgauer Apfelschwein Kotelett 43

dazu weisse Polenta aus dem Tessin, Kohlrabi, Bimi und Pfeffer – Jus

Black Angus Rindsentrecôte vom Greifensee (200g) 52

In der Kruste aus Rosa Pfeffer, mit Kartoffelkräpfen, gebratenem Gemüse
und Cognac – Jus

DESSERT

Schokoladentarte 15

mit Himbeeren, Limette, Joghurt

Rahm-Quarkknödel 17.5 (Zubereitungszeit 20 min)

mit Butterbröseln, Aprikosenragout und Sauerrahm-Limetten Glacé

Sorbet Variation mit Honigwaben pro Kugel 7

Zitrone, Erdbeere, Rhabarber

Zweierlei Käse des Tages 14

mit Feigensenf

Zweierlei Süssigkeiten 14

mit einem Kaffee oder Espresso

SPIRITUOSEN

Hier eine kleine, handverlesene Auswahl aus unserem Spirituosen Sortiment,
fragen Sie auch nach unserer Barkarte mit über 250 Whiskies & Rums

CALVADOS, 2cl

Pays D'Auge Reux 1996 25y, 54.6% 13

C. Dully Selections, Single Cask

WHISKY, 4cl

Glen Moray 2008 12y, 55.4%, Single Malt, Schottland, Speyside 21

– Honig, gekochter Apfel, weisse Steinfrüchte

Bowmore 10y Tempest Batch 5, 56.9%, Single Malt, Schottland, Islay 21

– Tropenfrüchte, maritim, vollmundig

Smooth Ambler Scout Bourbon 7y, 50.0%, Bourbon, USA 19

– Vanille, Gewürze, lieblich

Appenzeller Säntis Malt

«Edition Himmelberg» 43.0%, Old Oak Beer Casks & Wine Cask Finish 14

GRAPPA, 2cl

Marolo, Grappa di Vermentino, 42.0% 11

Marolo, Grappa di Amarone, 45.0% 13

Marolo, Grappa di Barolo Bussia 2007, 45% 16