

Spitz ohne Etikette

Aufs Wesentliche gekocht.



Sauerteigbrot

von Tsugi 3 pro Person
gesalzene Butter und
unserem Dip der Woche

Bunte

Sommertomaten 16
Burrata, Basilikum und
roten Zwiebeln

Pfirsichsalat

16
marinierter Rucola und
Ziegenfrischkäse

Carpaccio vom

Black Angus Rind 26
Rucola, Radicchio und
Grana Padano

BEILAGEN

CREMIGES RISOTTO 6.5

MANGOLD-BRATKARTOFFELN 7

Limette und körniger Dijonsenf

SOMMERLICHES GEMÜSE 6.5

GRILLIERTE ZUCCHETTI 7.5

Chili, Knoblauch und
Zedernkerne

Handgemachte

Pappardelle 37

Morchelrahm und gehobelter
Parmesan

Filet vom

Bremgartner Saibling 42
marinierte Gurken und
Zitronenbutter

Black Angus Ribeye

Steak vom Greifensee
(240g) 49
mit Chimichurri

Offene Salsiccia im

Tsugi Sauerteigbrot 19.5
eingelegtes Gemüse und
hausgemachte Chili Mayo

DESSERT

GEEISTER PALATSCHINKEN 2.0 18

Vanilleglacé, Schokoladensauce,
geröstete Mandeln und Rahm

ZWEIERLEI SÜSSIGKEITEN 15

mit einem Kaffee oder Espresso