

# Aperitif

## **Gin Mare-Tonic**

Gin Mare mit Erdbeeren, Zitrone und Thomas Henry Tonic

18

## **Aperol Spritz**

Aperol mit prickelndem Prosecco und Mineralwasser

14

## **Hugo**

Holunderblüten-Sirup mit frischer Pfefferminze, prickelndem Prosecco und Mineralwasser

14



## **Fruity Vertschi**

Alkoholfreier Verjus (Traubenmost) mit Puris Beerentraum-Sirup und Pfefferminze

11.50

## **Hausgemachter Eistee**

Pfefferminz-Tee mit Zitrone und Limette

6.50


## **Sun-Orange**

Sanbitter mit Orangensaft


8.50

## FRÜHLINGS-MENU

**Carne Cruda vom Schweizer Kalb (Fein gehacktes Kalbfleisch)** 24  
mit Bärlauch und Zitronen-Olivenöl mariniert  
an leichter grüner Sauce und Engadiner Wachtelei  
*Carne cruda (chopped veal) marinated with wild garlic and lemon-olive oil  
on green sauce and quail egg*



**Erbsensuppe mit Zitronengras** 16  
grillierter Jakobsmuschel und pikantem Passionsfrucht-Sorbet  
*Green pea soup with lemongrass,  
grilled scallop and spicy passion fruit sorbet*



**Sautiertes Zanderfilet auf Portulak-Spinat** gross 44  
mit konfierten Radiesli und Kresse-Senf-Schaumsauce klein 29  
*Sautéed pikeperch fillet on portulaca-spinach  
with confit radish and cress-mustard-foam sauce*



**Pitahaya-Sorbet mit Prosecco nappiert** 9.50  
*Dragonfruit sorbet with Prosecco*



**Rosa gebratenes Rindsfilet-Médailleon** 52  
**und Rinds-Bäggli in Säntis Malt-Whisky geschmort**  
an zweierlei Spargeln und violetter Tessiner Polenta  
*Sautéed beef fillet medallion and in Säntis Malt Whisky braised beef cheeks  
on a duo of asparagus and purple polenta*



**Erdbeer-Schokoladen-Variation** 16  
mit Vanille und Joghurt-Waldmeister-Glacé  
*Variation of strawberries  
with vanilla and chocolate and yoghurt woodruff ice cream*

Als 3-Gangmenu (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 89  
*as 3-course menu (starter, main course, dessert)*

Als 4-Gangmenu (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) 98  
*as 4-course menu (starter, soup, main course, dessert)*

Als 5-Gangmenu (Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert) 115  
*as 5-course menu (starter, soup, sorbet, main course, dessert)*

Als 6-Gangmenu (komplettes Menü) 129  
*as 6-course menu (full menu)*

Gerne können Sie sich Ihr Menü selbst zusammenstellen.  
In diesem Fall berechnen wir Ihnen die einzelnen Gänge.

## SPARGEL-TAVOLATA (ab 2 Personen)



Man sitzt gemeinsam an einem Tisch, isst, trinkt und philosophiert über das Leben. Was gibt es Schöneres?

Eine Tavolata ist immer gesellig und ein grosses, gemeinsames Miteinander. Alle sitzen zusammen an einer Tafel, das Essen steht in Schüsseln und Schalen auf dem Tisch, jeder Gast bedient sich selbst nach Lust und Laune...

Wir wünschen Ihnen viel Genuss, spannende Gespräche und „En Guete“

### Frühlings-Blattsalat mit grünen Spargelspitzen

Zitronen-Olivenöl-Dressing

mit verschiedenen Garnituren

*Spring leaf salad with with asparagus spears,*

*Lemon-olive oil dressing and garnish*

\* \* \*

### Legiertes Samtsüppchen von weissen Spargeln

mit Limonen-Crème fraîche

*Soup of white asparagus with lime sour cream*

\* \* \*

### Grüne und weisse Spargeln

Dazu junge Kartoffeln, panierte Kalbs-Schnitzel, Tessiner „Grand Cru“ Rohschinken, Saftschinken, Vinaigrette, Hollandaise und Kräuter-Crème fraîche

*Green and white asparagus*

*with young potatoes, breaded veal escalopes, “Grand Cru” raw ham, ham, vinaigrette, sauce hollandaise and herb-sour cream*

\* \* \*

### Frische Erdbeeren

mit Meringues, Doppelrahm, Vanille-Glacé und Erdbeer-Sauce

*Fresh strawberries wit meringues, double cream, vanilla ice cream and strawberry-sauce*

Als 3-Gangmenu (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)  
as 3-course menu (starter, main course, dessert)

74

Als 4-Gangmenu (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)  
as 4-course menu (starter, soup, main course, dessert)

86

# SAISONALE KREATIONEN

## VORSPEISEN

**Carne Cruda vom Schweizer Kalb (Fein gehacktes Kalbfleisch)** 24  
mit Bärlauch und Zitronen-Olivenöl mariniert  
an leichter grüner Sauce und Engadiner Wachtelei  
*Carne cruda (chopped veal) with wild garlic  
on green sauce and quail egg*

**Caesar Salat** Hauptgang 32  
Junger Lattich mit geräucherter Alpstein Ribelelmais-Pouletbrust, Vorspeise 18  
knusprigen Senfbutter-Croûtons, gehobeltem Parmesan  
und Chips vom Bündner Rohschinken  
*Young romaine lettuce with home smoked chicken breast,  
crispy mustard-butter croutons, shaped Parmesan and crisp of smoked ham*

**Terrine von weissen Spargeln im Rüebli-Mantel** 19  
mit Kräuter-Crème fraîche  
*Terrine of white asparagus in a carrot coat with herb-sour cream*  
mit Tessiner „Grand Cru“ Rohschinken / *with smoked ham* Aufpreis 6


**Cremige Burrata** 18  
mit Erdbeer-Rucolasalat, grünem Pfeffer und Zitronen-Olivenöl-Dressing  
*Creamy Burrata with strawberry-arugula salad, green pepper  
and lemon-olive oil dressing*

## SUPPEN

**Erbsensuppe mit Zitronengras** 16  
grillierter Jakobsmuschel und pikantem Passionsfrucht-Sorbet  
*Green pea soup with lemongrass,  
grilled scallop and spicy passion fruit sorbet*

**Legierte Samtsuppe von weissen Spargeln** 14  
mit Limonen-Crème fraîche  
*Soup of white asparagus with lime sour cream*

## VEGETARISCH

**Frühlingshafter Couscous**  32  
mit Avocado-Tempura und Edamame-Bohnen  
in leichtem Bärlauch-Curryfond  
*Spring couscous with avocado tempura and edamame beans  
in a light wild garlic-curry-broth*

**Tessiner Loto-Risotto**  Hauptgang 33  
mit Limette und Kokosnuss Vorspeise 22  
an Rüebli-Pacora und grünen Spargeln  
*Loto risotto with lime and coconut  
on carrot pacora and green asparagus*

## FISCH

### Sautiertes Zanderfilet auf Portulak-Spinat

mit konfierten Radiesli und Kresse-Senf-Schaumsauce

*Sautéed pikeperch fillet on portulaca-spinach  
with confit radish and cress-mustard-foam sauce*

Hauptgang 44

Vorspeise 29

## FLEISCH

### Grilliertes Schweizer Kalbssteak

an leichter Morchelsauce

mit Bratkartoffeln und buntem Frühlingsgemüse

*Grilled Swiss veal steak  
on light morel sauce with roasted potatoes  
and colorful spring vegetable*

56

### Rosa gebratenes Rindsfilet-Médaille

### und Rinds-Bäggli in Säntis Malt-Whisky geschmort

an zweierlei Spargeln und violetter Tessiner Polenta

*Sautéed beef fillet medallion and in Säntis Malt Whisky braised beef cheeks  
on a duo of asparagus and purple polenta*

52

## SPARGELN



### Weisse Spargeln serviert mit gebratenen neuen Schalenkartoffeln

*White asparagus served with roasted new potatoes*

Portion zu 250 g / *Portion of 250 g*

32

Portion zu 400 g / *Portion of 400 g*

42

Wahlweise servieren wir Ihnen die Spargeln mit folgenden Saucen

*Choose one of the following sauces*

**Radiesli-Vinaigrette** / *Radish vinaigrette*

**Hausgemachte Hollandaise** / *Homemade hollandaise sauce*

**Kräuter-Creme fraîche** / *Herb cream fraîche*

Werten Sie Ihre Spargeln mit folgenden Komponenten auf

*Add one of the following items to your asparagus dish*

**Paniertes Wiener-Kalbsschnitzel (130 g)** / *Breaded veal escalope*

15

**Tessiner „Grand Cru“ Rohschinken 18 Monate gereift** / *Grand Cru raw ham*

11

**Saftschinken (60 g)** / *Ham*

9



## GRILLADEN



<b>Irishes Rindsfilet 220g / Irish Beef fillet</b>	<b>52</b>
<b>Schweizer Kalbssteak 220g / Swiss veal steak</b>	<b>45</b>
<b>Alpstein Pouletbrust 180g / Chicken breast</b>	<b>28</b>
<b>Riesen-Krevetten aus zertifiziertem Fang 160g / Giant prawns</b>	<b>32</b>
<b>Zanderfilet 160g / Pikeperch filet</b>	<b>32</b>

Zu den Grilladen servieren wir Ihnen drei Saucen:

*We serve you the following sauces:*

**Chimichurri / Chimichurri**

**Barbecue-Sauce / BBQ sauce**

**Kräuter-Creme fraiche / Herb-sour cream**

Wahlweise mit folgenden Beilagen:

*Choose of the following side dishes:*

**Saisonales Gemüse / Seasonal vegetable** 7

**Bratkartoffeln / Roasted potatoes** 6

**Pommes Frites / French Fries** 6


**Tessiner Loto-Risotto / Risotto** 8

**Gerne servieren wir Ihnen die gewählte Grillade auch als Fitnesssteller mit gemischtem Salat und fruchtiger Charentais-Melone** 12

*We are glad to offer you as well a mixed salad with a melon slice*

# SONNE-KLASSIKER

## VORSPEISEN

**Hausgebeizter „Label Rouge“-Lachs**  22  
an Wasabi-Creme vom Bio-Joghurt auf Wakame-Algensalat  
und verschiedenen Micro-Leaves®  
*Home pickled "Label Rouge" salmon on Wasabi cream of organic yoghurt  
on Wakame salad and different micro leaves*

**Schweizer Rinds-Tatar mit Salat-Garnitur** gross 36  
und Butters toast klein 22  
*Swiss beef Tatar served with salad garnish and toast*  
mit Sommertrüffel / *with summer truffle* Aufpreis 6  
mit Pommes Frites / *with French Fries* Aufpreis 7

**Bunter Blattsalat mit Radiesli und Cherry-Tomaten** 11  
*Leaf salad with radish and cherry tomatoes*

**Gemischter saisonaler Salat** 13  
*Mixed seasonal salad*

Zu diesen beiden Salaten servieren wir Ihnen Haus-, French-, Italian-  
oder Zitronen-Olivenöl-Dressing  
*With these two salads we serve house-, French- Italian- or lemon-olive oil dressing*

## FISCH

**Knusprig gebackene Eglifilets** 42  
im Züri Amber-Bierteig  
mit in Nussbutter gebratenen jungen Petersilien-Kartoffeln  
*Crispy fried perch fillets in Zurich Amber beer batter  
with sautéed parsley potatoes*

## FLEISCH

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art** 44  
Der Klassiker schlechthin...  
In feiner Champignon-Rahmsauce und Butterrösti  
*Sliced veal „Zurich style“ in a mushroom cream sauce  
and butter roesti*  
mit Nierli / *with kidney stripes* Aufpreis 3

**Trüffel-Flammkuchen** 34  
mit Trüffelcreme, Junglauch, gehobeltem Trüffel,  
Olivenöl und Parma-Schinken  
*Tarte flambée  
with truffle cream, young leek, grated truffle, olive oil and Parma ham*

# DESSERTS

## SAISONAL

**Espresso-Mousse und -Küchlein** 15  
mit Kompott und Glace von der Rhabarber  
*Espresso-mousse and tartlet*  
*with compote and ice cream of rhubarb*

**Erdbeer-Schokoladen-Variation** 16  
mit Vanille und Joghurt-Waldmeister-Glacé  
*Variation of strawberries*  
*with vanilla, chocolate and yoghurt-woodruff-ice cream*

## ALLES ERDBEERE

**Portion Erdbeeren** 12  
mit Schlagrahm oder flüssigem Rahm  
*Strawberries with whipped cream or liquid cream*

**Coupe Romanoff** 17  
Marinierte Erdbeeren mit Romanoff –Sauce, Vanille-Glace,  
Rahm und gerösteten Mandeln  
*Marinated strawberries with Romanoff sauce, vanilla ice cream,*  
*whipped cream and roasted almonds*

Mini Coupe 10

**Erdbeertraum** 14  
Luftiger Erdbeerschaum mit Joghurt-Glace und gerösteten Mandeln  
*Strawberry foam with yoghurt ice cream and roasted almonds*

## KLASSIKER

**Caramelköpfler mit Schlagrahm** 12  
*Caramel flan with whipped cream*

**Klassische Crème Brulée** 14  
*Crème brulée*

### Käseteller

Hart- und Weichkäse von ausgesuchten Käsereien aus der Schweiz  
mit Tessiner Feigensenf und hausgemachtem Früchtebrot  
*Cheese from selected cheese dairies in Switzerland*  
*with fig mustard and homemade fruit bread*

3 Sorten / 3 cheeses 16

5 Sorten / 5 cheeses 24



## SUMMER BBQ



Träumen Sie davon, einen eleganten Grillabend direkt am Ufer des Zürichsees zu erleben?

Leben Sie den Traum diesen Sommer (bis September) mit uns...

Eine grüne Wiese, bunte Rosenhecken, fein duftende Lavendelsträucher, Kerzen und Fackeln machen den Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Wir empfangen Sie mit Ihren Gästen zum eleganten Grillabend auf unserer Seewiese. Bei kühlem oder regnerischem Wetter bieten wir ein schützendes Dach in den gemütlichen Gaststuben.

Für CHF 68 pro Person geniessen Sie ein Buffet vom Feinsten – und mit etwas Glück einen fantastischen Sonnenuntergang.

Für weitere Details und Reservationen stehen Ihnen unsere Bankett-Koordinatorinnen gerne zur Verfügung.

## FLEISCHDEKLARATION

Wenn immer möglich beziehen wir für unsere Gerichte Fleisch aus Schweizer Herkunft.

Sollte die gewünschte Qualität oder Menge nicht erhältlich sein, servieren wir Fleisch aus dem Ausland.

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Rindfleisch: Irland

Geflügel: Schweiz

\*Kann mit Antibiotika und/ oder anderen AML erzeugt worden sein.

Rauchlachs: Schottland

Lachs: Schweiz

Egli: Estland

Zander: Estland

Nähere Angaben zu den einzelnen Zutaten und Allergenen können gerne mündlich bei unseren Service-MitarbeiterInnen nachgefragt werden.

**Unsere Hauptlieferanten für Fleisch und Fisch:**

**mérat**

**RAGETH**

**ZANETTI**



*Per niente nach fisch*

**Alle Preise verstehen sich inklusive 7,7% Mehrwertsteuer**