



Galadiner Saint-Silvestre Cenone di San Silvestro

1 Glas Champagner und Amuse-bouche

1 bicchiere di Champagner e amuse-bouche

Tatar-Variation Schweizerhaus

Kalbstatar mit Wasabi-Mayonnaise

Rindstatar mit Steinpilzwürfel in Senf mariniert

Hirschtatar auf Kohlrabi-Carpaccio

serviert mit hausgemachter scharfer Focaccia

Variatione di tartar "Schweizerhaus"

Tartar di vitello con maionese al Wasabi

Tartar di manzo con porcini marinati all senape

Tartar di cervo su carpaccio di cavolo rapa

servito con focaccia piccante fatta in casa

Fischsuppe mit rosa Pfeffer und Safranfäden

Sesam Wonton-Chips

Zuppa di pesce con pepe rosa e fili di zafferano

Chips di Wonton

Avocado-Rosmarinsorbet mit Mandarinen Wodka

Sorbetto al rosmarino e avocado con Wodka al mandarino

«Surf n' Turf»

Tagliata von Tomahawk-Steak mit schwarzem Meersalz aus Zypern

Hummerschwanz gratiniert «Chef Art»

Honig-Senfsauce

Ofenkartoffeln und grilliertes Gemüse

Surf n' Turf

Tagliata Tomahawk con sale nero di Cipro

Coda d'aragosta gratinata "Chef Art"

Salsa di senape e miele

Patate al forno e verdure grigliate

Kaffee-Baileys-Parfait

mit Mandelkrokant und warmer Zimt-Schoggisauce

Semifreddo al Café e Baileys

con croccante di mandorle e salsa al cioccolato e cannella

*

Menu komplett

Menu completo

CHF 179.00





Aus dem Menu / dal menu

<i>Tatar-Variation Schweizerhaus</i>	45.00
Kalbstatar mit Wasabi-Mayonnaise Rindstatar mit Steinpilzwürfel in Senf mariniert Hirschtatar auf Kohlrabi-Carpaccio serviert mit hausgemachter scharfer Focaccia	
Variazione di tartar "Schweizerhaus"	
Tartar di vitello con maionese al Wasabi Tartar di manzo con porcini marinati all senape Tartar di cervo su carpaccio di cavolo rapa servito con focaccia piccante fatta in casa	
Fischsuppe mit rosa Pfeffer und Safranfäden	22.00
Sesam Wonton-Chips Zuppa di pesce con pepe rosa e fili di zafferano Chips di Wonton	
Avocado-Rosmarinsorbet mit Mandarinen Wodka	13.00
Sorbetto al rosmarino e avocado con Wodka al mandarino	
«Surf n' Turf»	66.00
Tagliata von Tomahawk-Steak mit schwarzem Meersalz aus Zypern Humperschwanz gratiniert «Chef Art» Honig-Senfsauce Ofenkartoffeln und grilliertes Gemüse	
Kaffee-Baileys-Parfait	18.00
mit Mandelkrokant und warmer Zimt-Schoggisauce Semifreddo al Café e Baileys con croccante di mandorle e salsa al cioccolato e cannella	
Silvestergedeck CHF 25.00	
pro Á la carte-Gast inkl. einem Glas Champagner	
Coperto CHF 25.00 a persona	
Á la carte incl. un bicchiere di Champagne	



Vorspeisen / Antipasti

Maronicrèmesuppe mit Dörrmaroni	GV	15.00
Crema di maroni con castagne		
Bündnerfleisch-Carpaccio	LG	24.00
mit Maronen, Minze, Parmesanspänen und Limonen-Dressing		
Carpaccio di carne secca dei Grigioni con marroni, menta, scaglie di Parmigiano, salsa al limone		

Hauptgänge / Piatti principali

Züri-Gschnätzlets mit hausgemachten Tagliatelle		45.00
Sminuzzato di vitello con tagliatelle fatte in casa		
Hirschsteak an Portweinsauce		52.00
Spinat und Pommes frites		
Steak di cervo con salsa al Porto spinaci e patatine		
Wolfsbarschfilet an Kräutersauce		45.00
Reis und Tomate Clamart		
Filetto di branzino con salsa alle erbe con riso e pomodoro Clamart		
Auberginen alla parmigiana	V	32.00
Parmigiana di melanzane		
Fondue Chinoise (auf Vorbestellung)		61.00
servieren wir ab zwei Personen, Preis pro Person		
Fondue chinoise (solo su prenotazione)		
a partire da 2 persone, prezzo a persona		

Dessert / Dolci

Schoggikuchen mit frischen Früchten	G	15.00
Vanilleeis und Schlagrahm		
Torta di cioccolato con frutta fresca		
salsa di vaniglia a panna		
Kürbis-Panna Cotta		16.00
mit Kiwicoulis		
Panna cotta di zucca con salsa ai kiwi		

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / Tutti prezzi sono in CHF inclusa l'IVA