

Herzlich Willkommen!

Schön, dass Sie bei uns sind!

Es ist uns eine Freude Sie verwöhnen zu dürfen
und wir wünschen Ihnen eine tolle Auszeit im First!

Unsere Philosophie, zur Einfachheit zurück, weg von dem Künstlichen,
Sterilen und Ungemütlichen. Wir wollen ein Restaurant sein, in dem man
sich wohl fühlt, hervorragend essen kann und in dem man gerne mal ein
bisschen länger sitzen bleibt.

Claire Kuhn & Ciri und Sarah Hartmann

Offen bleiben für alle kulinarischen Inspirationen...

und doch bleibe ich meiner mediterranen Linie treu.
Wichtig sind mir hochstehende und saisonale Produkte,
welche ihren tollen Eigengeschmack behalten sollen. Ich arbeite sehr gerne
mit regionalen Produkten wo auch immer es mir möglich ist.

Geschmackvoll, ehrlich und verständlich soll es sein!

Nicoló Baretti

Mit einem Lächeln:
Ihr First Team



Menü Surprise

Nachdem die Nachfrage so gestiegen ist, haben wir uns entschieden, Ihnen ein Überraschungsmenü anzubieten.

Sie können den Abend in vollen Zügen geniessen und brauchen sich keine Gedanken zu machen.

Lassen Sie sich von Nico überraschen!
Sie werden es nicht bereuen!

Das Menü kann nur tischweise bestellt werden.

4 - Gang Menü 79.00

5 - Gang Menü 92.00

Die Preise in der Karte verstehen sich in CHF inkl. 8% MwSt

Vorspeisen

Blattsalat mit Ziegenkäsepraline Melone und Pfirsich	14.00
Gebratener Bündner Ziegenkäse Chinakohl und Sommertrüffel	16.00
Burratina mit Tomaten Gazpacho Taggiasca Oliven	16.00
Trippla a la fiorentina Kutteln an Tomatensugo mit Parmesan	19.00
Hausgebeizter Tuna Guacamole, Limette und Koriander	25.00
Hummersuppe Sauerrahm, Dill mit Hummerschwanz	16.00 26.00

Hausgemachte Pasta und Risotto

	Vorspeise	Hauptspeise
Risotto mit Zucchetti, Eierschwämmli Belperknolle & konfierte Tomaten	19.00	28.00
Steinpilz Ravioli Parmesanschaum & Sommertrüffel	24.00	32.00
Bio Dinkel Maltagliati Puschlaver Kaninchenbolognese	24.00	34.00
Spaghetti „alla Chitarra“ Taschenkrebis und Zucchini	26.00	36.00

Hauptspeisen

Fisch & Meeresfrüchte:

Cacciucco: Toskanische Fischsuppe Calamaretti, Pulpo, Seeteufel und Krevetten	39.00
Kurzgebratener Tuna Kartoffelstock, Pak Choi und Soja-Limettensauce	44.00

Fleisch:

Alpstein Mistkratzerli „a la First“ (ohne Knochen) Ricotta-Spinat Canederli, Krautstiel und Eierschwämmli	38.00
Duo von Kalb Bramata Polenta, grüne Bohnen & Steinpilze	48.00
Filet vom Schottischen Hochlandrind Kartoffelstock, Spinat und Sommertrüffel	52.00

Desserts

Mascarpone

Lavendel Glacé und Passionsfrucht 12.00

Joghurt Panna cotta

Pistazien Glacé & frische Beeren 13.00

Zigarre

weisses und dunkles Schokoladenmousse & Pfirsich-Sorbet 14.00

Mini Eiskaffee

mit Erismann Kirsch 7.00

Glacé und Sorbets

hausgemacht! 4.00

Amaretti Truffes

Confiserie Zehnder 4.00

Käse

Käsevariation von „natürli“

hausgemachte Marmelade & „Birewegge“ 16.00

Herkunft unserer Lebensmittel:

Fleisch:

Wild	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz / Neuseeland
Rindfleisch	Schweiz / Schottland
Geflügel	Schweiz / Frankreich
Salumi	Schweiz / Italien / Spanien

Fisch:

Süsswasser	Schweiz
Salzwasser	Atlantik / Pazifik
Lachs	Schottland

Lieferanten:

Bianchi, Zürich
Marinello, Zürich
Zanetti, Puschlav
Jeune Primeur, Zürich
Metzgerei Keller, Zürich
Natürli, Saland
Sapori del Sud, Ascona
La Caura, Curaglia
Talacherhof, Illnau
Biohof am Hühnerbach, Agasul