

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 Baretto

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 Trauben und Baumnüssen	14.00
Marronicreme-Suppe Federkohl & Crostini mit Lardo	16.00
Pochiertes Bio Ei mit Parmesanschaum Nüsslisalat an Trüffel Vinaigrette	18.00
Trippla a la fiorentina Kutteln an Tomatensugo mit Parmesan	19.00
Hausgebeiztes Entrecôte vom Reh Entenlebermousse und Birnenchutney	26.00

Hausgemachte Pasta und Risotto

	Vorspeise	Hauptspeise
Ricotta-Spinat Knödel Steinpilzbouillon und Heidelbeeren	19.00	28.00
Risotto mit Steinpilz Belperknolle	22.00	32.00
Bio Dinkel Maltagliati Puschlaver Wildschweinbolognese	24.00	34.00
Spaghetti „alla Chitarra“ Carbonara Bündner Speck und schwarzer Trüffel	24.00	34.00
Kürbis Ravioli Brust und Ei von der Wachtel	26.00	38.00

Hauptspeisen

Fisch & Meeresfrüchte:

Seeteufel „al Guazzetto“ Spinat, schwarze Kichererbsen und Oliven Crostini	42.00
Kurzgebratener Tuna Kartoffelstock, Pak Choi und Soja-Limettensauce	44.00

Fleisch:

Alpstein Mistkratzerli „alla First“ (ohne Knochen) Ricotta-Spinat Canederli, gerösteter Kürbis & Waldpilze	38.00
Bäggli vom Hirsch Bramata Polenta, Rahmsauerkraut & Steinpilze	45.00
Entrecôte von der Puschlaver Gämse Kartoffelstock, Rotkraut und Marroni	49.00
Filet vom Schottischen Hochlandrind Kartoffelstock, Spinat und schwarzer Trüffel	52.00

Desserts

Mascarpone Lavendel Glace und Passionsfrucht	12.00
Marronimousse karamellierter Apfel und Trüffel Glace	14.00
„Zigarre“ mit Grapefruit-Rosmarin Sorbet weisses und dunkles Schokoladenmousse	14.00
Mini Eiskaffee mit Erismann Kirsch	7.00
Glace 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