



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

Vegi

4 - Gang Menü 63.00

5 - Gang Menü 76.00

Die Preise in der Karte verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Artischocken gefüllt mit Ricotta Blattsalat & alter Balsamico | 15.00 |
| Pochiertes Ei Parmesanschaum und Nüsslisalat | 15.00 |
| Grüne Spargelcreme-Suppe Flammkuchen | 16.00 |
| Trippla a la fiorentina Kutteln an Tomatensugo mit Parmesan | 19.00 |
| Carpaccio vom Felchenfilet Limette, Avocado, Koriander und Lachsrogen | 26.00 |

Hausgemachte Pasta und Risotto

| | Vorspeise | Hauptspeise |
|--|-----------|-------------|
| Bio Dinkel Maltagliati Puschlaver Wildschweinbolognese | 24.00 | 34.00 |
| Ravioli gefüllt mit Scamorza getrocknete Tomaten, Fave Bohnen & Mönchsbart | 24.00 | 34.00 |
| Risotto mit Morcheln Belperknolle & Bärlauch | 25.00 | 35.00 |
| Taglioline mit Krevetten grüner Spargel und Datterini Tomaten | 26.00 | 36.00 |

Hauptspeisen

Fisch & Meeresfrüchte:

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

Fleisch:

| | |
|--|-------|
| Puschlaver Lammkoteletts Artischocken, Bratkartoffeln und Bärlauchbutter | 46.00 |
| Bäggli und Filet vom Kalb Bramata Polenta, Erbsen, Mönchsbarthe und Morchelsauce | 49.00 |
| Filet vom Schottischen Hochlandrind Kartoffelstock, grüne Spargeln und Sauce béarnaise | 54.00 |

Desserts

| | |
|--|-------|
| Mascarpone-Creme Lavendel Glace und Passionsfrucht | 12.00 |
| Kaputte Cremeschnitte Rhabarber Sorbet | 14.00 |
| Tortino al cioccolato 70% Sauerrahm-Zitronenmelissen Glace | 15.00 |
| Mini Eiskaffee mit Erismann Kirsch | 7.00 |
| Glace und Sorbets hausgemacht! | 4.50 |
| 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
Metzgerei Keller, Zürich
Natürli, Saland
Sapori del Sud, Ascona
La Caura, Curaglia
Talacherhof, Illnau
Biohof am Hühnerbach, Agasul