

Menu Surprise

4-Gang Menü mit Käse oder Dessert

Das Menü kann ab 2 Personen bestellt werden.
84.00

Vorspeisen

Blattsalat mit Büffel Barilotto

Aprikosen und Zitrus-Vinaigrette
16.00

Pulpo vom Grill

Petersilien Taboule, konfierte Tomaten & Safran Mayonnaise
27.00

Rindstartar mit Salsa Verde

gebratenen Steinpilzen und Parmesan Mayonnaise
28.00

Vitello tonnato «Camino»

grillierter Tuna, grüner Spargel und gekochtes Ei
28.00

Ceviche vom Wolfsbarsch

Avocado Püree, rote Tropea Zwiebeln, Limette und Koriander
28.00

Warme Vorspeisen

Scharfes Zitronengras Süppchen

Koriander, Sprossen & roh geschnittenes Rindsfilet
18.00

Gazpacho Andaluz

sautierte Calamaretti und gekochtes Ei
18.00

«Trippa alla fiorentina» mit Salsiccia

Rindskutteln mit Parmesan, Salsa Verde & Tomate
22.00

Hausgemachte Ricotta Gnocchi

Tomate & Basilikum
22.00

Hauptspeisen

Fisch & Meeresfrüchte:

Taglierine nero di sepia

Meeresfrüchte, Kirschtomaten und Hummerschaum
39.00

Tuna Steak vom Grill «Thai Style»

Minze, Chili, Koriander, Fischsauce und Soja Sprossen
48.00

Ganze Seezunge an Champagnerschaum

Petersilien Kartoffeln, Zitronen-Tomaten Salsa und roh marinierte Zucchini
64.00

Fleisch:

„Kalbshacktäschli Camino“

Kartoffelstock, Blattspinat und Trüffeljus
38.00

Rindstartar mit gebratenen Steinpilzen

Salsa Verde
42.00

Lammkarree mit Gremolata

Bratkartoffeln, Cocobohnen und Jus
54.00

Irishes Rindsfilet vom Grill

Kartoffelstock, Brokkoletti und Steinpilze
58.00

Irishes Rindsfilet „Rossini“

Kartoffelstock, Blattspinat und Trüffeljus
(mit gebratener Entenleber)
68.00

Dessert

Creemeschnitte

frische Beeren und Brombeer Glace
16.00

Tortino al cioccolato Valrhona „Abinao 85%“ (15 min.)

Vanille Glace
16.00

Dessertvariation

16.00

Mini mini Dessert

Crème brûlée
5.00

Glace und Sorbets

hausgemacht!
4.50

Amaretti Truffles

Confiserie Zehnder
4.50

Käse

Käsevariation

Tessiner Früchtesenf und Schlorziflade
18.00

Süsswein

Banyuls Reserva / Languedoc-Roussillon

Domaine La Tour Vieille

Grenache noir, Grenache gris, Carignan

Der Wein wird in Bonbonnes (Glasbehälter) im Freien gelagert, was den Alterungsprozess beschleunigt und ihm auch die gewisse dunkle Farbe sowie eine dezente Rauchnote verleiht. Dieser Dessertwein ist nicht millésimé, sondern drei bis vier Ernten werden zusammengemischt. Sehr intensiv und fein. Ein ausgeprägtes Bouquet mit würzigen Noten von dunkler Schokolade und Kaffee. Der diskrete Duft von Toast und Rauch, in Kombination mit Aromen von reifen schwarzen Beeren und Kirschen.

5cl 9.00

Grappa

2cl

Rossj-Bass, Gaja <i>Chardonnay</i>	42%	14.00
Barolo Sperrs, Gaja <i>Nebbiolo / Barrique</i>	45%	15.00
Dedicata al Padre, Marolo <i>Nebbiolo</i>	60%	16.00
Elisi, Berta <i>Barbera, Nebbiolo, Cabernet / Barrique</i>	43%	10.00
Tre Soli Tre HK, Berta <i>Nebbiolo / Barrique</i>	45%	16.00
Lo Chardonnay, Nonino <i>Chardonnay / Barrique</i>	41%	14.00
Il Merlot, Nonino <i>Merlot</i>	41%	14.00
Bassano, Capovilla <i>Chardonnay, Tokai, Merlot</i>	41%	9.00
Moscato Giallo, Capovilla <i>Moscato</i>	41%	12.00
Amarone, Capovilla <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	41%	14.00
Barolo, Capovilla <i>Nebbiolo</i>	44%	14.00
Morbida di Moscato, Poli <i>Moscato</i>	40%	11.00
Luce, Poli <i>Merlot, Sangiovese / Barrique</i>	40%	14.00

Cognac

2cl

A. E. Dor XO	40%	17.00
A. E. Dor V.S.O.P	40%	14.00

Rum

4cl

Zaya Gran Reserva 12J. / Trinidad	40%	18.00
--	-----	-------

Obstbrände

Brennerei Hans Erismann, Bülach

2cl

Himbeere	40%	12.00
Kirsch	41%	12.00
Williams	41%	12.00
Berner Rose	41%	12.00
Quitten	41%	12.00
Damassine	41%	13.00
Vieille Prune	41%	12.00