





**PUR.  
AUTHENTISCH.  
RAFFINIERT.**



# GRILL TAVOLATA

**«Eine Tavolata entsteht, wenn sich Menschen zum gemeinsamen Essen und Geniessen treffen.»**

Zum Start: unsere Favoriten & saisonale Highlights. Dann: **Signature Kotelett** von der 12-jährigen Kuh 10 Wochen gereift, auf Holzkohle gegrillt. Zum Abschluss: eine süße Verführung.

## **Signature Tavolata in 3 Etappen** **175 pro Person**

Unsere Tavolata servieren wir ab 2 Personen, täglich ab 18.30 Uhr



---

## SIGNATURE

### **Aus unserem Fisch- & Fleischwagen**

Unser Grillrestaurant ist bekannt für knochengereiftes Fleisch von der Omakuh und zartes Filet vom japanischen Wagyu-Rind.

&

Große Fische wie Loup de Mer oder Steinbutt, im Ganzen gegart und direkt am Tisch für Sie filetiert.

Ein Genuss, im perfekten Ambiente.

### **Vorbestellung empfohlen** **Tagespreise**



# KAVIAR & SEAFOOD

## Kaviargenuss PUR

Aus dem Hamburger Traditionsbetrieb

Altonaer **Kaviar** Import

Luftige Blinis | Crème Fraîche | Schnittlauch | Eigelbcrème

**Beluga 50g**  
575

**Oscietra «Private Selection» 30g**  
105

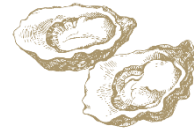
**Imperial 125g**  
475

## Gillardeau Austern 🍯

Auf Eis serviert mit Schalottenvinaigrette und Tabasco  
oder mit Thaivinaigrette, Chilifäden und Frühlauch

**3 Stk. | 6 Stk.**

**38 | 74**



## Seafood Etagère 🍯

Nach Verfügbarkeit

Eisgekühlt serviert mit Bretonischen Austern, Imperial Kaviar,  
fangfrischen Meerwasserfischen und erlesenen Meeresfrüchten.  
Dazu feine Dips und Meeressalat.

**165 pro Person**

115 pro Person ohne Kaviar



# APPETIZERS TO SHARE

## Steinofenpinsa & Trüffel 🍷

Knusprig gebackene Pinsa | Stracciatella di Burrata | Frisch gehobelter Trüffel

**42**

## Pata Negra de Blazquez

Handgeschnittener Spanischer Rohschinken | 36 Monate gereift | Oliven | Grissini

**56**

# STARTER

## Stracciatella di Burrata 🍅🌿

Ochsenherz- und Feuertomaten | Melone | Basilikum | Harissadressing

34

## Knackige Salatherzen 🌿🥑🌍

Avocado | Schweizer Erdbeeren | Geröstete Macadamianuss | Zitrusdressing

32

Ohne Condiments 🍅  
24



## Grillierte Artischocken 🌿🍷

Junge Kopfsalatherzen | Sot l'y laisse | Crème Fraîche | Ponzu | Belper Knolle

38

Ohne Sot l'y laisse 🍅  
32



## Gurken-Melonen-Gazpacho 🌿🍉🌍

Eisgekühlte Suppe | Geräuchertes Olivenöl

22

## Thunfisch Tataki 🍷🐟

Grillierter Thunfisch | Mango-Papayasalat | Limetten-Sesamdressing | Kichererbse | Koriander

42

## Chefs Ceviche 🍷🐟

Sashimi vom Hiramasa Kingfish | Aguachile-Sud | Yuzu | Gurke | Ingwer

44

## Tatar vom Schweizer Black Angus Rind 🍷🐮

Handgeschnitten und klassisch serviert | Eigelbcrème | Schnittlauch | Brioche Parisienne

44



# GRILL

## Black Angus Rind

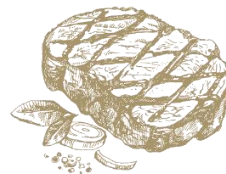
Stammt von einer robusten, aus Schottland stammenden Rinderrasse und ist bekannt für seine feine Marmorierung, Zartheit und den intensiven Fleischgeschmack. Es ist hormonfrei und in Weidehaltung aufgezogen.

**Schweizer Flat Iron 200g | Schweizer Entrecôte 250g** 🌿🐄

**58 | 78**

**US Filet 180g**

**84**



## Japanisches Wagyu A5+ - Kagoshima -

Aufgewachsen in Kagoshima, im äussersten Süden Japans und bekannt für eine herausragende und gleichmässige Marmorierung des Fleisches – ein ganz besonderer Genuss.

**Filet p. 100g | Entrecôte p. 100g**

**185 | 125**

## Appenzeller Poulardenbrust - Label Rouge -

 🌿🐔

Die Hühner werden in kleinen Herden, auf Appenzellern Bauernhöfen inmitten der Ribelmalsfelder aufgezogen. Die Aufzucht dauert bis zu drei Mal so lange wie üblich.

**220g 42**

## Zentralschweizer Kalbskotelette

 🌿🐄

Das Fleisch stammt von regional aufgewachsenen Kälbern aus Mutterkuhhaltung, was sich in der Qualität und Aromatik des gereiften Fleisches deutlich bemerkbar macht.

**330g 78**

## Secreto - Pata Negra Ibérico -

Secreto Ibérico – das fein marmorierte Geheimstück vom Iberischen Schwarzfuss-Schwein, zart gegrillt und mit natürlicher Nussaromatik. Ein Genuss für Liebhaber.

**200g 54**



## Specials zum Fleisch

Rindermarkknochen +22 | A la Rossini mit Entenleber und Trüffel +28 | Surf & Turf mit Languste +32

# SEAFOOD

## Bio-Lachsfilet

 🌿🐟

Unser irischer Biolachs stammt aus den klaren, kalten Gewässern des Atlantiks und wird unter streng kontrollierten Bio-Bedingungen gezüchtet. Nachhaltig, hochwertig und voller Aroma – ein Fisch mit Charakter.

**200g 48**

## Tristan-Langustenschwänze

 🌿🦞

Die Langustenschwänze zählen zu dem Besten, was der Atlantik zu bieten hat. Die Tiere werden mit Hummerreusen in Küstennähe der Insel "Tristan de Cunha" in etwa 150 Meter Tiefe gefangen.

**2 Stk. 68**



## Loup de Mer

 🌿🐟

Unser Lieblingsschnitt bei Fisch. Wir braten den ganzen Fisch im Butterflynsschnitt auf der Haut knusprig an. Serviert mit Limette, Fleur de Sel und Kräutersalat.

**220g 58**



# PUR NATUR

## Nasu Dengaku (🌱)

Unsere Interpretation der Miso-Aubergine auf Holzkohle gegrillt, serviert mit Granatapfel, knusprigen Maiskörnern, Frühlauch und Cashwuss-Sesamdip.

38

## Austernpilze 🍄🌱🌱

Unsere Austernpilze kommen von einem Bauern aus Obfelden, zwischen Zug und Zürich. Sie werden auf Spiessen über Holzkohle gegrillt und mit Zitronen-Petersilienbutter mariniert.

38

# SIDES

## Grüne Bohnen und junger Brokkoli

14

Petersilienbutter | Amalfizitrone | Pankobrösel 🍷🍷

## Tomatensalat

12

Harissadressing | Rote Zwiebel | Basilikum | Dill 🌱🍷

## Blumenkohltempura

14

Yuzu-Kosho-Lack | Sesam | Limette 🍷

## Knackiger Salat

10

Wahlweise mit French | Italian | Zitronen | Caesardressing

## Grillgemüse

14

Auf Holzkohle gegrillt | Spitzpaprika-Mojo

## Rustic Fries

12

Knusprige Pommes Frites

## Getröffelter Kartoffelespuma

14

«A la Robuchon» | Schnittlauch | Trüffel 🍷

# SAUCES

## Feigen-Aioli

|

Perfekt zu Fisch- und Meeresfrüchten 🍷

## Cafe de Paris

|

Würzig, aromatische Sauce

## Sauce Bearnaise

|

Unsere luftige Variante des Saucenklassikers 🍷

## Kräuterbutter

|

Der Allrounder für Grillaromen 🍷

## Limonen Beurre Blanc

|

Traditionelle Sauce zu Fisch 🍷

## SWISS TRADITIONAL

### Kalbsfilet Medaillons «Zürcher Art» 🍷

Kalbsfiletmedaillons | Morchel-Pilzrahmsauce | Knusprige Kartoffel-Rösti | Schnittlauch

80g | 160g

52 | 78

### Alpkäse 🍷

Drei Sorten von Affineur Rolf Beeler | Zuger Kirschensenf | Kümmelcracker | Früchtebrot

32



---

## PASTA

### Ravioli al Parmigiano 🍷

Handgemachte Parmesanravioli | Grünes Marktgemüse | Pistazienpesto

32 | 44

### Spaghetti al Caviale

Spaghetti | 30g Imperial Kaviar | Zitrone | Schnittlauch

85

# DESSERT

## Cheesecake «à la Grill» 🍂🍷

Cheesecakeschaum | Schweizer Erdbeeren | Karamellisierte weisse Schokolade  
20

## Schokoladen Crèmeux 🍂

Madagaskar Couverture 54% | Bananenglace | Ananas | Dulce de Leche  
26

---

## Affogato 🍂

Bourbon Vanilleglace | Espresso  
16

## Sorbet Colonel 🍃

Erfrischendes Zitronensorbet | Suntory Haku Vodka  
18

## Vanille & Kaviar

Bourbon Vanilleglace | 15 g Imperial Kaviar | Olivenöl | Schokoladenspähne  
45

## Unsere Eissorten

Bourbon Vanille | Dunkle Schokolade | Karamell | Haselnuss | Kokossorbet |  
Mandarinensorbet 🍃 | Erdbeersorbet 🍃 | Zitronensorbet 🍃  
Pro Kugel 7

---

## Pralinen 🍂

Yuzu-Basilikum 36% | Passionsfrucht 54% | Kaffee 68%  
6 Stk  
24

# LEGENDE



Vegan



Auf Nachfrage vegan möglich



Vegetarisch



Auf Nachfrage vegetarisch möglich



Ernährungsbewusste & Kalorienreduzierte Produkte



Lokale Speisen



Scannen Sie den QR-Code, um unser Allergiekarten-Menü zu sehen.



# HERKUNFT & DEKLARATION

**WIR FREUEN UNS  
VIELE UNSERER ERSTKLASSIGEN PRODUKTE  
AUS DER DIREKTEN UMGEBUNG  
BEZIEHEN ZU KÖNNEN.**

**Kalb:** Zentralschweiz (CH)  
**Lamm:** Schottland (SCO)  
**Schwein:** Spanien (ES)  
**Geflügel:** Alpstein Appenzell (CH)\_Frankreich (FRA)  
**Rind:** Zentralschweiz (CH)\_Kagoshima(JPN)\_USA (US)  
**Schalentiere:** Biarritz (FRA)\_Canada (CAN)  
**Krustentiere:** Südafrika (ZAF)  
**Fisch:** Pazifik\_Atlantik\_Mittelmeer\_Irland (IRL)  
**Eier:** Brigitte Zimmermann\_Vitznau (CH)  
**Käse:** Rolf Beeler\_Mellingen (CH)  
**Gemüse & Obst:** Salvador Garibay\_Weggis\_Reust AG\_Zürich (CH)  
**Kaviar:** Altonaer Kaviar Import\_Hamburg (CHN\_IT)  
**Milchprodukte:** Meierskappel, Küssnacht am Rigi (CH)  
**Glace & Sorbets:** Giolito Mariano Comense (IT)

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MWST.  
Alle Gewichte sind als Rohgewichte aufgeführt



grill  
RESTAURANT &  
SEETERRASSE

grill  
RESTAURANT &  
SEETERRASSE

grill  
RESTAURANT &  
SEETERRASSE

grill  
RESTAURANT &  
SEETERRASSE

grill  
RESTAURANT &  
SEETERRASSE

grill  
RESTAURANT &  
SEETERRASSE