

Kalte & warme Vorspeisen

Kopfsalat mit Granatapfel und Avocado	16
Tuna Tataki mit Brunnenkresse, Mango, Kefen-Sesamsalat und Senf-Mayonnaise	24 / 49
Variation von Tomaten-Burrata Salat, Foccacia und Rohschinken	24
Tatar asiatisch mit Sesam, Chili, Frühlingszwiebeln und Koriander	23 / 36
Tatar klassisch mit Gurken, Kapern und Ei auf Trüffel-Creme	23 / 36
Scharfer Thailändischer knuspriger Enten Salat	22
Jiaozi: Chinesische Teigtaschen mit Rindsfleisch auf gebratenem pikanten Spitzkohl	19
Heugümpers Tages-Suppe mit Gemüse-Ricotta-Ravioli	14
Gazpaccho mit eingelegten Gurken und Lauwarm geräucher Makrele	16
Tagliatelle mit schwarzem Trüffel	24 / 36

Fisch & Fleisch

Tagesfisch nach Angebot

Tuna mit Sesam an Ingwer-Mango-Sauce, Gemüse und Wasabi-Kartoffelstampf	49
Poulet Supreme mit Aprikose-Thymian- Kruste dazu geschmortem Fenchel und Gewürz Misch Reis	39
250 gr. Rinds Entrecôte Tagliata serviert mit geschmorten Tomaten, Parmesan und Rucola	58
„Züri-Geschnetzelttes“ mit Kalbsfilet-Streifen an Kräuter-Pilz-Rahmsauce und goldgelber Kartoffelrösti	49
Kalbs-Cordon Bleu gerollt mit Trüffel-Brie, Bauern-Schinken, Saison-Gemüse und Pommes frites	49

Dessert

Variation von hausgemachtem Eis und Sorbets 3 von 7 Vanille, Sauerrahm-Minze, Schokolade	
Sorbets: Basilikum-Zitronen, Mango, Himbeere, Passionsfruchte	12
Maracaibo Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Himbeer-Sorbet	16
Cheesecake mit Passionsfrucht-Sorbet	15
Ausgesuchte Rohmilchkäse mit Chili-Honig-Dörrfeigen-Chutney	19
Pralinen & Truffes vom Chocolatier Vollenweider 5 Stück	12
Tages-Dessert nach Angebot	8 / 14

Gerne servieren wir Ihnen tischweise Highlights aus unserer Karte
in 5 Gängen
120

Poulet, Rinds-Tatar, Kalb, Schwein: Schweiz,
Poulet: Schweiz
Rinds Entrecôte: Argentinien, Rohschinken: Italien

Fisch aus Zucht oder nachhaltiger Fischerei
Tuna: Indonesien, Makrele: Nordatlantik

Liebe Gäste

**Wir bitten Sie um Verständnis, sollte es einmal
ein bisschen länger dauern. Unsere Küche ist winzig klein und es
liegt uns am Herzen, Sie mit viel Liebe und
Hingabe zu bekochen.**

Herzlichen Dank Ihr Heugümper-Team