

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 10.03. – 13.03.2026

Zu jedem Hauptgang erhalten Sie als Vorspeise wahlweise einen frischen Marktsalat oder unsere Tagessuppe.

DIENSTAG

Schweinefilet / Rosmarinkartoffel / Kenia Bohnen

28 €

(D-E-M)

Gefüllter Riesenchampignon / Rosmarinkartoffel / Kenia Bohnen

23 €

(D-E-M)

MITTWOCH

Zürcher Geschnetzeltes / Rösti

28 €

(D-E-M)

Ofentomaten / Rösti / Rucolasalat

23 €

(D-E-M)

DONNERSTAG

Hähnchen Karaage / Japanischer Reis / Asiatischer Gurkensalat / Gebratene Pilze

28 €

(A-D-E-J-M)

Gebackene Aubergine / Japanischer Reis / Asiatischer Gurkensalat / Gebratene Pilze

23 €

(A-D-E-J-M)

FREITAG

Pochierter Wels / Kartoffelstampf / Spinat / Meerrettichsoße

28 €

(D-E-I-M)

Pochierte Eier / Kartoffelstampf / Spinat / Meerrettichsoße

23 €

(B-D-E-M)

Für den süßen Abschluss bieten wir Ihnen ein wechselndes Mittagsdessert an.

10 €

A LA CARTE

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im Schattbuch willkommen zu heißen.
Die folgenden Gerichte können Sie à la carte genießen, gegen einen Gang aus dem Menü
Ihrer Wahl tauschen oder auch zusätzlich bestellen.
Lassen Sie sich von unseren saisonalen Qualitätsprodukten inspirieren.

3 Gang Menü 87€

4 Gang Menü 99€

Ihr Küchenchef

Caio Benati



BABYLEAF SALAT

Misato / Rote Bete / Buchenpilz / Granny Smith / Asiatisches Dressing

22 €

(A-B-D-E-J-M)

PASTINAKENSUPPE

Schwarzer Knoblauch / Kombu / Creme Fraiche

21€

(A-B-D-E-J-M)

TRÜFFELNUDELN

Perigord Ragout / Trüffel Jus

Zwischengang 22 € Hauptgang 32 € Aufpreis Menü 15 €

(A-B-D-E-J-M)

WILDFANG ZANDER

Beluga Linsen / Blumenkohl / Kapern / Karotten / Zitrone

Zwischengang 38 € Hauptgang 45 € Aufpreis Menü 15 €

(D-E-I-J-M)

HIRSCHRÜCKEN

Sellerie / Chicorée / Polenta / Preiselbeeren Jus

Zwischengang 40 € Hauptgang 48 € Aufpreis Menü 15 €

(D-E-J-L-M)

PASSIONSFRUCHT

Ingwer / Kokosnuss / Zitrone / Basilikum / Tonka / Rosa Pfeffer

19 €

(A-B-D-K)

MITTAGS KANN DAS TASTING MENÜ NUR BEI VORRESERVIERUNG
GEWÄHLT WERDEN - BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS.
DIENSTAGS GIBT ES KEIN TASTING MENÜ.

TASTING MENÜ

ENTE

Happy Foie / Rote Beete / Birne
Rosmarin / Finger Lime

42 €

(D-E-J-M)

STROZZAPRETI

Tropea Zwiebeln / Rucola
Getrocknete Tomaten

34 €

(A-B-D-E-J-M)

LAUCHESSENZ

Ochsenschwanz / Buchweizen / Karotte
Lauchzwiebel

32 €

(D-J-M)

LAMMKARREE

Pistazien / Sellerie / Trüffel-Kartoffel

32 €

(A-D-E-K-M)

LACHSFORELLE

Bulgur / Zucchini / Wirsing / XO

52 €

(A-C-D-E-H-I-J-L-M-N)

CASSIS

Grieß / Mango / Balsamico
Urwaldpfeffer

26 €

(A-B-D-M)

VEGETARISCH

WALDORFSALAT

Apfel / Bergkäse / Blut Orange
Knollensellerie / Walnüsse

38 €

(A-D-E-J-K-M)

STROZZAPRETI

Tropea Zwiebeln / Rucola
getrocknete Tomate

34 €

(A-B-D-E-M)

LAUCHESSENZ

Buchweizen / Karotte
Lauchzwiebel

28 €

(D-E-J-M)

CHICOREE

Kartoffel / Spinat / Senf

32 €

(E-L-M)

STECKRÜBE

Birne / Grünkohl / Rotkohl

42 €

(D-E-J-M)

KALAMANSI

Macadamia / Bella di Cerignola
Juna / Chili

26 €

(A-D-K-M)

4 Gänge 140 € / 5 Gänge 150 € / 6 Gänge 160 €

4 Gänge 120 € / 5 Gänge 130 € / 6 Gänge 140 €

Wir erlauben uns einen kleinen Aufpreis, wenn Sie Käse vom Wagen statt Dessert bestellen möchten.

Weinreise á 0,1l:

4-Gang - 49 € / 5-Gang - 59 € / 6-Gang - 69 € pro Person