

Menu Abend

Chef's Table

SNACKS

BROT & BUTTER

STICHFESTER PASTINAKEN-JOGHURT

mit Apfigel, knusprigem Federkohl
und Kräuteremulsion

REHRÜCKEN

und Steamed Bun gefüllt mit Rehragout,
eingelegter Aprikose, Selleriegemüse
und Maroni

QUITTENSORBET

auf Schokoladen-Panna-Cotta «Grenada 38 %»

ODER

KÄSEAUSWAHL VON ROLF BEELER

mit hausgemachtem Früchtebrot, Trüffelbrie und
Heidelbeersenf

3-GANG-MENÜ

89.-

Zusätzlicher Zwischengang

ONSENEI AUF TOPINAMBURPÜREE

Mit Winterspinat und Steinpilzschaum

25.-

+ Mit sautiertem Zander an

Mandelbutter

38.-

+ weisser Trüffel am Tisch gehobelt

Nach Tagespreis

À la Carte

HORS DŒUVRE MEWS HOUSE
Sauerteigbrot serviert mit Popcornbutter,
Hüttenkäsemousse, Röstzwiebelkonfit,
eingelegtem Gemüse und
hausgemachter Wildpastete
16.-

ANGUS-RINDSTATAR MEWS HOUSE
mit Kürbiscreme, Bio-Onsenei
und frischem Trüffel, dazu warmer
Safranbrioche und Rinderkraftbrühe
29.- / 38.-

AGNOLOTTI
gefüllt mit Geschmortem von
der Alpstein-Ente oder
Zwiebelessenz und Kürbis
28.- / 41.-

TAGLIATELLE
Mit Spinat und Muskatschaum
25.-

KONFIERTER BLACK COD
nussiger Blumenkohl, Salzzitrone
und Beurre Blanc, verfeinert mit Dill
und Osietra-Kaviar
49.-

KÄSEAUSWAHL
mit hausgemachtem Früchtebrot,
Trüffelbrie und Heidelbeersenf
24.-

*Erleben Sie die Saison in ihrer vollen
Vielfalt – unser Serviceteam stellt Ihnen
gerne die aktuellen Highlights vor.*



Mews
HOUSE

Tiefenhöfe 6, 8001 Zürich
www.mewshouse.ch