

Menu Abend

Chef's Table

SNACKS

BROT & BUTTER

STICHFESTER PASTINAKEN-JOGHURT

mit Apfelgel, 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, Trüffelprie 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 D'ŒUVRE 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,
Trüfflbrie 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