Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder Fragen zur Herkunft unserer Produkte steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.

Mews House

Tiefenhöfe 6, 8001 Zürich
www.mewshouse.ch

Christmas Mountain Brasserie

Entrées

Hummersalat
Lauwarmer Hummerschwanz an leichter Rauchpaprika-Aioli
mit Avocado
38.-

Alpen-Beef Tatar
Handgeschnittenes Bündner-Rindstatar mit Café de Paris
28.-

Austern Fines de Claire Nr.3
an Schalotten-Vinaigrette
10.- / 3 Stk.

Nüsslisalat mit Pilzen und Croûtons
an Hausdressing
19.-
mit Speck
21.-

Überbackene Zwiebelsuppe
Zwiebelsuppe „Lyon“ mit Trüffel und Blätterteighaube
18.-

Plats

Hausgemachte Ravioli
Tagesempfehlung
22.- / 33.-

Trüffel-Linguine
Linguine an leichter Comté-Sauce mit Trüffelbutter, Winterspinat
31.- / 39.-
+ weisser Trüffel, pro Gramm 12.-

Gefüllte Perlhuhnbrust
mit Blumenkohl und Geflügel-Velouté
56.-

Beef Wellington Pony-Style
mit Pinot Noir-Jus und Rahmspinat
69.-

Zanderfilet mit Kartoffelkruste
an Haselnuss-Beurre-blanc mit Sellerie
42.-

le petit plus : 9.-

Desserts

Tarte Tatin
Apfel-Tarte Tatin mit Vanilleglace
16.-

Schokoladenkuchen
Schokoladenkuchen „Batignolles“
14.-