

LA COLOMBE RESTAURANT ZUR TAUBE

LIEBER GAST

Gerne informieren wir Sie auf Anfrage
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können.

Soweit möglich verwenden wir für unsere Gerichte sorgfältig ausgewählte
Bio-Zutaten von höchster Qualität.

Ihr La Colombe Restaurant zur Taube Team

LUNCH OFFER (DIENSTAG – FREITAG)

Kleiner Gemischter Salat / Suppe

Tagesempfehlung

Kleines Dessert

52

LA COLOMBE EVENING EXPERIENCE

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam mit
einem exklusiven Menu überraschen.

4-Gänge 114

5-Gänge 132 · 6-Gänge 154



VORSPEISEN

RINDERZUNGEN-CARPACCIO

Zwiebel-Himbeere · schwarzer Knoblauch · Stangensellerie



32

KÜRBISKÜCHLEIN

Gorgonzola al Mascarpone · Birne · Thymian



28

CREMIGE BURRATA

Sardellensud · Kirschtomaten · Oregano



28

GERÖSTETER CHICORÉE

Topinambur · Trauben · Blutorange



28

KAROTTEN-TATAR

Ramiro-Paprika · Ziegenkäse · Tartelette



28

ZWISCHENGÄNGE

GERÄUCHERTE FREGOLA

Sbrinz-Essenz · Bio Elvesia 74% · Tonkabohne



42

RAVIOLO

Bio-Ente · Bouillon · Salbei

42

TRÜFFEL-TAGLIOLINI

«Tuber mesentericum» Trüffel · hausgemachtes Trüffelöl*



36 / 46

HAUPTGÄNGE

SANFT GESCHMORTES RIND

Merlotjus · Sellerie · Polentabällchen



64

LAMMKARREE

Brombeerjus · Gewürzmantel · Petersilien-Kartoffelpüree

68

BOUILLABAISSE

Garnelen · Muscheln · Croûtons

36/68

ZANDER

Buttermilch · Wirsing · Pinienkerne



54

GEBACKENER LAUCH

Eierschwämmli · Linsen · Randen



42

BIO-WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE

Saisonale Tagesbeilage

für 2 Personen

130

DESSERTS

SIGNATURE TIRAMISU

Mascarpone · Kaffee · Schokolade



20

MILCHREIS

Zwetschgen · Alpenblüten · Mürbeteig

20

MANDARINENGELÉE

Fenchelsorbet · geröstete Mandeln · Estragon



20

MONT BLANC 2.0



20

GLACE DU JOUR

Hausgemachtes Glacé

12 pro Sorte

ASSIETTE DE FROMAGE

Käsevariation · hausgemachtes Chutney · Nüsse

32

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

Kaffee		6.5
Espresso		6.5
Espresso Macchiato		6.5
Doppelter Espresso		6.5
Ristretto		6.5
Cappuccino		6.5
Latte Macchiato		6.5
Heisse Schokolade		6.5
Sirocco Tee, verschiedene Sorten		8.5

KALTE GETRÄNKE

Piz Sardona still	75cl	10.5
Piz Sardona kohlensäurehaltig	75cl	10.5
Coca Cola	33cl	6.0
Coca Cola Zero	33cl	6.0
Sprite	33cl	6.0
Tonic Water	20cl	6.0
Hausgemachtes Ginger Beer	25cl	8.0
Apfelsaft	33cl	6.0
Tomatensaft	20cl	6.0
Frischer Orangensaft	30cl	10.0

BIER

Gjulia Birra Nostrana BIO	33cl	10.0
Weissbier	50cl	10.0
Baarer Bier, Erdmandli dunkel	33cl	10.0
Baarer Bier, alkoholfrei	33cl	10.0

GETRÄNKE

APÉRITIFS & SPRITZ

APEROL, Italien	11.0 vol%	5cl	16.0
CAMPARI, Italien	23.0 vol%	5cl	16.0
LILLET, Frankreich	17.0 vol%	5cl	16.0
MARTINI BIANCO, Italien	15.0 vol%	5cl	12.0
MARTINI EXTRA DRY, Italien	17.5 vol%	5cl	12.0
MARTINI ROSSO, Italien	15.0 vol%	5cl	12.0
NOCINO, Hausgemacht	28.0 vol%	5cl	12.0
PIMMS NO.1, England	14.0 vol%	5cl	16.0

PRE-DINNER COCKTAILS

AMERICANO Campari · Vermouth Rosso · Soda	20.0
NEGRONI Gin · Campari · Vermouth Rosso	20.0
BASIL SMASH Gin · Basilikum · Limette	20.0
NEGRONI SBAGLIATO Vermouth Rosso · Campari · Franciacorta	20.0
MOCKTAIL DES TAGES Alkoholfrei	18.0

GETRÄNKE

AFTER DINNER COCKTAILS	GODFATHER Amaretto · Blended Scotch Whisky		20.0
	ESPRESSO MARTINI Espresso · Vodka · Kaffeelikör		20.0
MULE	COLOMBE MULE Gin · Ginger Beer · Gurke		20.0
	MOSKAU MULE Vodka · Ginger Beer · Limette		20.0
	TULUM MULE Mezcal · Limette · Ginger Beer		20.0
GIN TONIC	Saisonaler Gin, Tonic Water		20.0
SIN TONIC	Alkoholfreier Gin, Tonic Water		18.0
SAISONALE DIGESTIFS	AMARI	4cl	12.0
	LIKÖRE	4cl	12.0
	OBSTBRÄNDE	4cl	19.0
	GRAPPA	4cl	19.0
	RUM	4cl	19.0
	WHISKEY	4cl	19.0
	COGNAC / ARMAGNAC	4cl	19.0
	HENESSY XO	2cl	20.0

FLEISCH- UND FISCH DEKLARATION

POULET	Bio Poulet Wendelin Hof, Niederwil, AG / Schweiz
TRUTHAHN	Bio Poulet Wendelin Hof, Niederwil, AG / Schweiz
ENTE	Bio Poulet Wendelin Hof, Niederwil, AG / Schweiz
SCHWEIN	Bio Metzgerei Karl Abegg, Langnau am Albis, ZH / Schweiz
KALBSMILKE UND KALB	Bio Metzgerei Karl Abegg, Langnau am Albis, ZH / Schweiz
RIND	Bio / Schweiz
LAMM	Bio Metzgerei Karl Abegg, Langnau am Albis, ZH / Schweiz
REH	Jagd / Österreich
WOLFSBARSCH	Bio / Frankreich
OMBRINA	Bio / FAO 27 Nordostatlantik
SAIBLING	Bio / Schweiz, Imbach
ZANDER	Bio / Schweiz, Imbach
SARDELLEN	Frankreich / FAO 37 Italien
GARNELEN	Bio / Thailand, Aquakultur
*TRÜFFELÖL	Oliveöl mit Trüffelaroma
BROT	Hausgemacht & Schweiz
TOASTBROT	Schweiz



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei

Wenn es das Angebot zulässt, verarbeiten wir ausgewählte, saisonale und regionale Bio-Produkte.

