

LIEBER GAST

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

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 110

5-Gänge 128 · 6-Gänge 154

VORSPEISEN

PANZANELLA

Basilikumperlen · Tomatensalat · Croûtons



28

CRÈME BRÛLÉE DER ERBSE

Karamalisierte Sbrinzkruste · Zitronenextraktsalz · Estragonöl



28

BIO BIERSCHEIN PASTRAMI

Eingelegte Zwiebeln · Senfkörner · Rosmarin

32

WOLFSBARSCH CEVICHE

«Leche de Tigre» · Chili · Quinoa

32

SALATBOUQUET

Saisonaler gemischter Salat



21

ZWISCHENGÄNGE

WALDPILZ VARIATION

Ziegenkäse Espuma · Petersiliensoufflé · kandierte Chili



32

BÄRLAUCH RISOTTO

Bärlauchcrème · knusprige Tomaten · Favabohnen



42

TRÜFFEL TAGLIOLINI

«Tuber Mesentericum» Trüffel · Trüffelöl*



36 / 46

HAUPTGÄNGE

AUBERGINE BRAISÉE

Meerwasser Tomaten · Feigenbalsamico



38

BIO LACHS CHEESECAKE

Kräutercrumble · Zitronenkaviar · Spinat

52

PULPO EN CASSEROLE

Tomaten-Confit · Calamata Oliven · Bio Karotten

52

FILET DE BŒUF AU LAVANDE

Gemüse garnitur · Lavandelreduktion · Kastanienhonig

69

KALBSKOTELETT

Gurkensalat · Miso · Pommes Dauphines · Madeirajus

69

WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE

Saisonale Tagesbeilage
für 2 Personen

130

DESSERTS

SIGNATURE TIRAMISU

Mascarpone · Kaffee · Schokolade

16

BABA AU RHUM

Ganache · Schokoladencreme · Tahiti-Vanille · Tonkabohneneis

20

CUVÉE TROPICALE

Früchtemousse · Kokosnuss Pralinen

20

CHOCO EXTREME

Himbeeren

20



GLACE DU JOUR

Hausgemachtes Glacé

12

ASSIETTE DE FROMAGE

Käsevariation · hausgemachtes Chutney · Nüsse

26

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE	Kaffee		5.0
	Espresso		5.0
	Espresso Macchiato		5.5
	Doppelter Espresso		6.0
	Ristretto		5.0
	Cappucino		6.5
	Latte Macchiato		6.5
	Heisse Schokolade		6.5
	Tee, verschidene Sorten		6.5
KALTE GETRÄNKE	Piz Sardona still	75cl	10.5
	Piz Sardona kohlenensäurehaltig	75cl	10.5
	Coca Cola	33cl	6.0
	Cola Zero	33cl	6.0
	Sprite	33cl	6.0
	Tonic Water	20cl	6.0
	Ginger Beer	20cl	6.0
	Crodino	20cl	6.0
	Apfelschorle	33cl	6.0
	Tomatensaft	20cl	6.0
	Frischer Orangensaft	20cl	7.0
BIERE	Ichnusa Sardinien Bier	33cl	8.0
	Hopfenmandli hell	33cl	7.0
	Baarer Bier, alkoholfrei	33cl	7.0
	HB Münchner Weisse	50cl	7.5

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
	MARTINI ROSSO, alkoholfrei	0.5 vol%	5cl	12.0
	NOILLY PRAT, Frankreich	18.0 vol%	5cl	12.0
	PASTIS, Frankreich	45.0 vol%	5cl	12.0
	PIMMS N 1, England	14.0 vol%	5cl	16.0
	MIRTO ROSSO Spirito sardo, Italien	36.0 vol%	5cl	12.0
PRE-DINNER COCKTAILS	AMERICANO Campari · Vermouth Rosso · Soda			20.0
	NEGRONI Gin · Campari · Vermouth Rosso			20.0
	SINGRONI alkoholfreier Gin · alkoholfreier Martini · Sanbitter			18.0
	NEGRONI SBAGLIATO Vermouth Rosso · Campari · Franciacorta			20.0

GETRÄNKE

AFTER DINNER COCKTAILS

GODFATHER Amaretto · Blended Scotch Whisky	20.0
ESPRESSO MARTINI Espresso · Vodka · Kaffeelikör	20.0

MULE

COLOMBE MULE Botanick Gin · Ginger Beer · Gurke	20.0
MOSKAU MULE Vodka · Ginger Beer · Limette	20.0
THULUM MULE Metzgal · 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
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 / Schweiz
WOLFSBARSCH	Bio / Italien
LACHS	Bio / Schweiz, Graubünden
SAIBLING	Bio / Schweiz, Imbach
SARDELLEN	Frankreich / Fao 37 Italien
TINTENFISCH	Fao 34 Spanien
GARNELEN	Fao 37 Mittelmeer
*TRÜFFELÖL	Olivenöl mit hausgemachtem Trüffelaroma



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei

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

