

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

JARDIN DE PRINTEMPS

Radicchio Trevisano · Endivie · Mandel



24

SELLERIE CONSOMMÉ

Pilze · Stangensellerie · Griessnockerl



24

KARTOFFEL GALETTE

Topinambur · eingelegte Zwiebeln



28

SAIBLING

Lauchmosaik · Senf · Gurke · Buttermilch



32

FOIE DE VOLAILLE

Brioche · Kirsche · Schokolade · Chili

32

ONSEN EI

Kartoffel · Schwarzwurzel



32

ZWISCHENGÄNGE

RANDEN RISOTTO

Walnuss · Gorgonzola



44

TRÜFFEL-TAGLIOLINI

«Tuber mesentericum» Trüffel · hausgemachtes Trüffelöl*



36 / 46

CULURGIONES

Kartoffel · Minze · Pecorino · Tomate



44

HAUPTGÄNGE

GEFÜLLTER ROTKOHL

Pilze · Rollgerste



44

ROULADE VOM «MUSTICA» POULET

Pastinake · Pflaume · Sherry

54

OMBRINA

Sellerie · Beurre Blanc · Forellenkaviar



59

RINDSSCHULTER

Schalotten · Polenta · Karotte · Pinienkerne

65

BIO-WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE

Saisonale Tagesbeilage
für 2 Personen

130

DESSERTS

SIGNATURE TIRAMISU

Mascarpone · Kaffee · Schokolade

18

ANNEAU AU CHOCOLAT

Schokolade · Karamell

20

«CATTELAN»-TRIBUT

Exotische Banane

20

GLACE DU JOUR

Hausgemachtes Glacé

12 pro Sorte

ASSIETTE DE FROMAGE

Käsevariation · hausgemachtes Chutney · Nüsse

26

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
Corona Cero, alkoholfrei	33cl	9.0
Weissbier	50cl	10.0
Baarer Bier, Erdmanndli dunkel	33cl	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
	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
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
REH	Jagd / Österreich
WOLFSBARSCH	Bio / Frankreich
OMBRINA	Bio / Mediterran
SAIBLING	Bio / Schweiz, Imbach
SARDELLEN	Frankreich / Fao 37 Italien
GARNELEN	Bio / Thailand, Aquakultur
*TRÜFFELÖL	Olivenöl mit hausgemachtem Trüffelaroma



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei

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

