

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

BLUMENKOHL TRIOLOGIE

Federkohl · Kastanie · Cranberries



32

SCHWARZWURZEL CREMESUPPE

Birne · Trüffel · Estragon



28

LAUWARMER BABY-LATTICH

Walnüsse · Parmesan · Blutorangendressing



28

MANTOVANA KÜRBISTARTE

Salzzitrone · Tahiti Vanille · Chili · Pilztee

32

KALBSBRIES

Karotte · fermentierter Knoblauch · Peperoni

32

ZWISCHENGÄNGE

BLAUKOHLRISOTTO

Pistazien · Feigen · Bordeauxgelée



44

TRÜFFEL-TAGLIOLINI

«Tuber mesentericum» Trüffel · hausgemachtes Trüffelöl*



36 / 46

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCHES WELLINGTON

Pilze · Sellerie · Jus



46

«SOLOGNE»-TRUTHAHN

Rosenkohl · Apfel · Marroni · Martinijus

54

STÖR

Champagnerkraut · Arancini · Bergamottecrème

59

REHRÜCKEN

Rotkohl · Pommes dauphine · Vogelbeerjus

65

BIO-WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE

Saisonale Tagesbeilage
für 2 Personen

130

DESSERTS

SIGNATURE TIRAMISU

Mascarpone · Kaffee · Schokolade

16

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 |
| | Cappucino | | 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 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 | 8.0 |
| | Apfelschorle | 33cl | 6.0 |
| | Tomatensaft | 20cl | 6.0 |
| | Frischer Orangensaft | 30cl | 10.0 |
| | | | |
| BIERE | Gjulia Birra Nostrana BIO | 33cl | 10.0 |
| | Corona Cero, alkoholfrei | 33cl | 9.0 |
| | Baarer Bier, alkoholfrei | 33cl | 9.0 |
| | Baarer Bier, Erdmandli 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 |
| | MARTINI ROSSO, alkoholfrei | 0.5 vol% | 5cl | 12.0 |
| | NOCINO, Hausgemacht | 28.0 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 |
| | MOCKTAIL DES TAGES Alkoholfrei | | | 16.0 |
| | | | | |

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 |
| 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 |
| UMBRINA | Bio / Sardinien |
| SAIBLING | Bio / Schweiz, Imbach |
| SARDELLEN | Frankreich / Fao 37 Italien |
| STÖR | Bio / San Martino, Verona 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.

