

## 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 ROTKOHLE

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

\*\*\*

«C'EST LE CITRON»

Bergamotte · Pistazie · Zitrone

20

\*\*\*

GRANNY SMITH FUSION

Dill · Haselnuss · Granny Smith

20



\*\*\*

LA MANDARINE

Mandarine · Karotte · Safran

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 kohlenensäurehaltig	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, Erdmannli dunkel	33cl	7.5
Baarer Bier, alkoholfrei	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 / FAO 27 Nordostatlantik
SAIBLING	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.

