

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 110

5-Gänge 128 · 6-Gänge 154

VORSPEISEN

GAZPACHO ANDALUZ

Rosmarin Crôutons · schwarze Knoblauchmayonnaise



28

MARINIERTE RANDE

Büffelmozzarella · Bitter-Gelée · kandierte Chili



32

TOMATEN EXPERIENCE

Tomatenmousse · Tomatensorbet · Parmesancrumble



32

UMBRINA CEVICHE

«Leche de Tigre» · Chili · Quinoa

32

CULATELLO PASTRAMI

Popcorn · Rosmarin · «Sauce Rouille»

32

SALATBOUQUET

21

ZWISCHENGÄNGE

ZITRUS RISOTTO

Ricottacrème · Baby Basilikum · Tomatenchips



42

TRÜFFEL TAGLIOLINI

«Tuber Mesentericum» Trüffel · Trüffelöl*



36 / 46

HAUPTGÄNGE

AUBERGINE BRAISÉE

Joghurt · Minze · Wassermelone



42

UMBRINA

Caponata · Paprika · Velouté



58

KALBSENTRECÔTE

Mediterrane Panade · Preiselbeerchutney · saisonales Gemüse

69

GARNELEN

Konfitierter Knoblauch · Krustentier-Bouillabaisse · Avocado Glacé



58

ENTE

Kirsch-Kartoffelpüree · knuspriger Lollipop · Sherrysauce

65

BIO WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE

Saisonale Tagesbeilage
für 2 Personen

130

DESSERTS

SIGNATURE TIRAMISU

Mascarpone · Kaffee · Schokolade

16

BABA AU RHUM

Rote Früchte · Chantilly

20

CUVÉE TROPICALE

Früchtemousse · Kokosnuss Pralinen

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
	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	8.0
	Crodino	20cl	6.0
	Apfelschorle	33cl	6.0
	Tomatensaft	20cl	6.0
	Frischer Orangensaft	20cl	7.0
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
	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 / Frankreich
UMBRINA	Bio / Sardinien
LACHS	Bio / Irland
SARDELLEN	Frankreich / Fao 37 Italien
TINTENFISCH	Fao 34 Spanien
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.

