

LIEBER GAST

Bitte beachten Sie, dass am Abend
eine Mindestkonsumation von CHF 89 pro Person gilt.

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 106

5-Gänge 126 · 6-Gänge 142

FLEISCH- & FISCHDEKLARATION

Kalb / Bio-Metzgerei Karl Abegg, Langnau am Albis / Schweiz

Lamm: Bio Uellihof, Ebikon

Poulet: Schweiz

Perlhuhn: Frankreich

Fisch & Meeresfrüchte: Mittelmeer / Atlantik

80% unseres Fleisches sind Bio-Produkte,
die restlichen 20% stammen aus tiergerechter Haltung.

Wir sind ein Slow Food Restaurant.
GUT, SAUBER UND FAIR.

VORSPEISEN

HERBSTSALAT

Rande · Rotkohl · Blattspinat · Pinienkerne

28

KÜRBIS TATAR

Amaretti · Haselnuss croquant

28

GIOVANNI'S GERSTENSUPPE

28

TARTE TATIN D'OIGNONS

Zwiebeln · Rahm · Petersilie

32

BURRATASCHAUM

Datteltomaten · Basilikum Gelée · rote Zwiebeln

32

ZWISCHENGÄNGE

CLUB SANDWICH

Der Klassiker · Pommes Allumettes (*bis 18:00 Uhr)

42

RAHM SAUERKRAUT

Coquilles St. Jacques · Kerbel · Granatapfel

32 / 44

TRÜFFEL TAGLIOLINI

Sommer Trüffel

32 / 44

HAUPTGÄNGE

BOURGUIGNON D'AGNEAU

Lammhals geschmort · Rotweinsauce · Schalotten

68

GRILLIERTES BIO KALBSKOTELETT

Baby Karotten · Lavendeljus

68

WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE

Saisonales Gemüse · Ofenkartoffel

für 2 Personen

120

GERÄUCHERTE LANGUSTEN TOURNEDOS

Buttergemüse · Rahmbisque

64

DESSERTS

TIRAMISU

14

FÈVE DE CACAO

Brownie · « Mousse de grue`de cacao» · Karamel

18

HALBGEFRORENES PAVLOVA

Zwetschgen · Vanille · Meringue

18

DESSERT DU JOUR

Hausgemachtes Tagesdessert

18

GLACE DU JOUR

Hausgemachte Glacé Variation

12

ASSIETTE DE FROMAGE

Käsevariation · hausgemachtes Chutney · Nüsse

18

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	Lurisia still	75cl	10.0
	Lurisia kohlenensäurehaltig	75cl	10.0
	Coca Cola	33cl	6.0
	Cola Zero	33cl	6.0
	Sprite	33cl	6.0
	Aranciata	33cl	6.0
	Chinotto	33cl	6.0
	Tonic Water	20cl	6.0
	Ginger Beer	20cl	6.0
	Sanbitter	20cl	6.0
	Crodino	20cl	6.0
	Apfelschorle	33cl	6.0
	Tomatensaft	20cl	6.0
	Frischer Orangensaft	20cl	7.0
BIERE	Erdmandli dunkel	33cl	7.0
	Hopfenmandli hell	33cl	7.0
	Baarer Bier, alkoholfrei	33cl	7.0
	HB Münchner Weisse	50cl	7.0
	Appenzeller Panaché	33cl	7.0

GETRÄNKE

APÉRITIFS & SPRITZ	APEROL, Italien	11.0 vol%	5cl	16.0
	CAMPARI, Italien	23.0 vol%	5cl	12.0
	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
	WHITE RUSSIAN Vodka · Kaffeelikör · Rahm		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	10.0
	LIKÖRE	4cl	10.0
	OBSTBRÄNDE	4cl	18.0
	GRAPPA	4cl	18.0
	RUM	4cl	18.0
	WHISKEY	4cl	18.0
	COGNAC / ARMAGNAC	4cl	18.0