

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

PASTRAMI VOM RIND

Wassermelone · Kerbelöl · Bärlauch · Macadamia



32

RANDENTATAR

Meerrettich · Zwiebelvariation



28

GAZPACHO ANDALUZ

fermentierter Knoblauch · Olivencrumble · Rosmarincroûtons



28

CASSOULET E BACCALÀ MONTECATO

Kabeljau · Chorizo · Bohnen

32

SOMMERSALAT

Zutaten aus biologischem Anbau

24

POCHIERTES EI

veganer Kaviar · Spargel · Erbsen



32

ZWISCHENGÄNGE

SPARGEL RISOTTO

Ricotta · Zitronenthymian



44

TRÜFFEL-TAGLIOLINI

«Tuber mesentericum» Trüffel · hausgemachtes Trüffelöl*



36 / 46

HAUPTGÄNGE

VEGI CROQUE MONSIEUR

Scamorza · Bio Pilze · Fenchelglacé



44

KALBSKOTELETT

Holunderbeerenjus · Karotten-Himbeerchutney · Kräuter



69

ONGLET SPIESS

Chimichurri · Pimientos de Padrón · Kartoffelgalette



61

ROTBARBE

Basilikumpesto · Oliven · Kapern · getrocknete Tomaten · Kartoffelstock

69

GARNELENKROKETTE

Bisque · Salicone · Süsskartoffel

54

BIO-WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE

Saisonale Tagesbeilage

für 2 Personen

130

DESSERTS

SIGNATURE TIRAMISU

Mascarpone · Kaffee · Schokolade



18

ERDBEER PARFAIT

Erdbeeren · Pistazie

20

DUO TROPIQUE

Ananas · Kokosnuss

20

PASTIERA

Yuzu · Vanillereis · Ricotta



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.

