

LIEBER GAST

Gerne informieren wir Sie auf Anfrage
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können.

Ihr La Colombe Restaurant zur Taube Team

LA COLOMBE X-MAS EXPERIENCE

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam mit einem exklusiven
Weihnachtsmenü überraschen.

4-Gänge: 116

5-Gänge: 134

6-Gänge: 154

WEINBEGLEITUNG

4-Gänge: 52

5-Gänge: 62

6-Gänge: 72

VORSPEISEN

BIO SAUERTEIGBROT

Butter aus der Region · Olivenöl

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

Rosenkohl · karamalisierte Orange · Sternanis

GEBRATENER ZIEGENKÄSE

Zimt · Honig · Walnüsse · Randen Carpaccio

PASTRAMI VOM PATANEGRA

Sbrinz · Tannenspitzen

FOIE GRAS (UNGESTOPFT)

«Vin Cuit» · Brioche · Walnüsse

ZWISCHENGÄNGE

BUTTERNUSS KÜRBIS CRÈME

geröstete Kürbiskerne · Walnüsse

RANDEN RISOTTO

Blauschimmelkäse

GEBRATNER KOHL

Weisskohl · Crème fraiche · Granatapfelkerne

OEUF SOUS VIDE

Ei · Sellerie Crème · «Masentericum» Trüffel · Trüffelöl*

HAUPTGÄNGE

HIRSCHRÜCKENSTEAK

Hirschjus · Pflaumenwein

BLACK COD

Rotkraut · Marroni- Zitrus-Bisque

LAMMRÜCKEN

Birnen · Chillimousse · knusprige Kartoffeln

GEMÜSE MOUSSAKA

Linsen · Auberginen · Tomaten

GEBRATENER ZANDER

Kartoffel Mousseline · Bohnen · Fenchelpüree

DESSERTS

TIRAMISU «WEIHNACHTS EDITION»

Mascarpone · Kaffee · Schokolade

ZITRUS MERINGUE

Eukalyptus Sorbet

DATTELCRÈME

Amaretto · Mandelkrokant

MOLLEUX AU CHOCOLAT

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 | 7.5 |
| | 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 | 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 |
| WACHTEL | Schweiz / Frankreich |
| FOIE GRAS (UNGESTOPFT) | Frankreich / Deutschland |
| PATA NEGRA | Spanien |
| SCHWEIN | Schweiz |
| KALBSMILKE UND KALB | Bio Metzgerei Karl Abegg, Langnau am Albis, ZH / Schweiz |
| RIND | Bio / Schweiz |
| LAMM | Bio / Schweiz |
| WOLFSBARSCH | Italien / Frankreich / Griechenland |
| BERNSTEINMAKRELE | Fao 41 Italien / Frankreich |
| SARDELLEN | Frankreich / Fao 37 Italien |
| UMBRIA | Fao 37 Italien |
| MIESMUSCHELN | Italien |
| TINTENFISCH | Fao 41 Italien |
| GARNELEN | Fao 37 Italien / Italien |
| *TRÜFFELÖL | Olivenöl mit Trüffelaroma |

Wenn es das Angebot zulässt, verarbeiten wir ausgewählte, saisonale und regionale Bio-Produkte.

