



Italianità auf Gipfelniveau

Im Serenata by Hönggerhof wird der Winter zur Genusszeit: Unter dem kulinarischen Patronat von Andrea Mocci vom Hönggerhof führt Claudio Carboni ein Team, das mit Züri-Wurzeln und italienischer Seele die ganze Bandbreite der Italianità auf die Teller bringt – authentisch, saisonal, herzlich.

Wir wünschen Ihnen in unserem Restaurant einen besonderen Aufenthalt mit vielen genussreichen Erinnerungen!

Mit kulinarischen Wünschen.

& das gesamte Team

Claudio Carboni, Marco Merella, Riccardo Candidda, Dominik Fleischhauer & Lisa Emanuele

Antipasti | Vorspeisen | Starters

Vorspeise Hauptgang

Melanzana alla parmigiana

19

Aubergine-Parmigiana

Aubergine | Mozzarella | Tomatensauce | Parmesan-Espuma
Eggplant | mozzarella | tomato sauce | parmesan espuma

Insalata di carciofo con taralli e burrata

19

Artischockensalat mit Taralli und Burrata

Artischocke | Weizen cracker | Burrata
Artichoke | wheat cracker | burrata

Tartare di tonno alla mela verde

32

42

Thunfischtatar mit grünem Apfel

Thunfisch (VN) | Apfel
Tuna (VN) | Apple

Carpaccio di manzo

32

Rindscarpaccio

Rind (CH) | Rucola | Schafskäsespähne | Perigod Trüffel
Beef (CH) | rocket salad | shaved sheep's cheese | Perigod truffles

Vitello Tonnato

29

38

Kalbfleisch (CH) | Thunfischsauce
Veal (CH) | tuna sauce

Paste e risotto | Teigwaren und Risotto | Pasta and risotto

Fregola sarda all'astice

36

46

Fregola Sarda mit Hummer

Hummer (CA) | gelbe Tomaten | Limette
Lobster (CA) | yellow tomatoes | lime

Raviolo al brasato

29

39

Ravioli mit Schmorbraten

Brasato (IT) | Salbeibutter | Pecorino-Streusel
Braised beef (IT) | sage butter | Pecorino crumble

Risotto romanesco e guancia croccante

27

34

Risotto mit Romanesco und knusprigem Guanciale

Schwein (IT) | Romanesco
Porc (IT) | romanesco

Spaghetti "Cacio e pepe"

26

36

Spaghetti "Cacio e pepe"

Pasta aus dem Pecorino-Laib | Am Tisch zubereitet
Pasta out of the cheese wheel | Prepared at the table

Zuppa | Suppe | Soup

<i>Minestrone</i>	16
-------------------	----

Pesce | Fisch | Fish

<i>Steak di tonno</i>	49
-----------------------	----

Thunfischsteak

Thunfisch (VN) | Spinatsalat | Granatapfel | Süss-saure Zwiebel
Tuna (VN) | spinach salad | pomegranate | sweet and sour onions

<i>Spigola alla livornese</i>	46
-------------------------------	----

Wolfsbarsch nach Livorneser Art

Wolfsbarsch (GR) | Cherry Tomaten | Oliven | Kapern | inklusive einer Beilage nach Wahl
Sea bass | cherry tomatoes | olives | capers | one side-dish of your choice included

<i>Pescato del giorno per 2 persone</i>	125
---	-----

Tagesfisch aus dem Ofen für 2 Personen

Fragen Sie Ihren Service nach dem Fang des Tages | inklusive zwei Beilagen nach Wahl | Am Tisch zubereitet
Ask your service for the catch of the day | two side-dishes of your choice included | Prepared at the table

Carne | Fleisch | Meat

<i>Ossobuco alla milanese</i>	52
-------------------------------	----

Ossobuco alla milanese

Kalb (CH) | Tomatensauce | Safranrisotto | Gremolada Weizencracker | Burrata
Veal (CH) | tomato sauce | saffron risotto | Gremolada wheat crackers | Burrata

<i>Filetto di manzo (140gr / 220gr) in variazione di sedano rapa</i>	47 / 59
--	---------

Rinderfilet (140 g. / 220 g) mit Knollensellerie

Rind (CH) | Knollensellerie | inklusive einer Beilage nach Wahl
Beef (CH) | Celeriac | one side-dish of your choice included

<i>Doppia costata di vitello per 2 in crosta di senape e erbe</i>	165
---	-----

Doppeltes Muotathaler Kalbskotelett für 2 Personen in Senf-Kräuterkruste

Kalb (CH) | inklusive zwei Beilagen nach Wahl
Veal (CH) | two side-dishes of your choice included

Contorni | Beilagen | Side dishes

*Risotto al parmigiano | Risotto allo zafferano | Tagliolini al burro | Patate arroste |
Verdure grigliate | Spinaci*

Parmesan-Risotto | Safran-Risotto | Butter-Tagliolini | Bratkartoffeln | Grillgemüse | Spinat
Parmesan risotto | Saffron risotto | Tagliolini with butter | Fried potatoes Grilled vegetables | Spinach

<i>Jede weitere Beilage / Every additional side dish</i>	9
--	---

Dolci | Dessert

Tiramisù Am Tisch zubereitet Prepared at the table	16.50
<i>Crème brûlée alla fava tonka</i> Crème brûlée mit Tonkabohne Crème brûlée with Tonkabean	16.50
<i>Panna cotta alla mela, al the verde e kaki</i> Panna cotta mit Äpfeln, grünem Tee und Kaki Panna cotta with apples, green tea and kaki	16.50



Restaurant Höggerhof 1952, damals Hotel Limmathof.

Sehr gerne informieren Sie unsere Mitarbeitenden über Zutaten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Unsere Backwaren werden mit Schweizer Produkten in der Schweiz produziert.

*Our employees will gladly provide you with information on allergens
Our baked goods are produced in Switzerland with Swiss ingredients.*