



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, Giuseppe Luciano, Pierluigi Azzena & 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

Sashimi di tonno alla mela verde

32

42

Thunfischsashimi mit grünem Apfel

Thunfisch (VN) | Apfel | Zitronette | Kiwi
Tuna (VN) | Apple | Lemonette | Kiwi

Tartara di manzo

32

Rindstatar

Rind (CH) | Ei | Perigod Trüffel
Beef (CH) | Egg | Perigod truffles

Vitello Tonnato

29

38

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

Paste e risotto | Teigwaren und Risotto | Pasta and risotto

Fregola sarda ai crostacei

36

46

Fregola Sarda mit Krustentieren

Krustentiere (CA) | gelbe Tomaten | Limette
Shellfish (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 in variazione di zucca e guancia croccante

27

34

Risotto in Kürbisvariationen mit knusprigem Guanciale

Schwein (IT) | Kürbis | Burrata
Porc (IT) | Pumpkin | Burrata

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

Minestrone

16

Pesce | Fisch | Fish

Filetto di merluzzo

49

Kabeljaufilet

Kabeljau (VN) | Pak Choi | Topinambur | Beurre blanc

Cod fish (VN) | Pak Choi | Topinambur | Beurre blanc

Spigola alla livornese

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

Pescato del giorno per 2 persone

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

Ossobuco alla milanese

52

Ossobuco alla milanese

Kalb (CH) | Tomatensauce | Safranrisotto | Gremolada Weizencracker

Veal (CH) | tomato sauce | saffron risotto | Gremolada wheat crackers

Filetto di manzo (140gr / 220gr) in variazione di sedano rapa e spugnole

47 / 59

Rinderfilet (140 g. / 220 g) mit Knollensellerie und Morcheln

Rind (CH) | Knollensellerie | Morcheln | inklusive einer Beilage nach Wahl

Beef (CH) | Celeriac | Morels | one side-dish of your choice included

Doppia costata di vitello per 2 in crosta di senape e erbe

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

Jede weitere Beilage / *Every additional side dish*

9



Dolci | Dessert

Tiramisù	16.50
Am Tisch zubereitet	
Prepared at the table	
<i>Caprese al cioccolato</i>	16.50
Schokoladentörtchen	
Chocolate tart	
<i>Panna cotta alla mela, al the verde e kaki</i>	16.50
Panna cotta mit Äpfeln, grünem Tee und Kaki	
Panna cotta with apples, green tea and kaki	



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.*

