

HENRII

MITTAGSKARTE // Samstag - Sonntag

WOCHENGERICHTE

HÄHNCHENGESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“ 15,90
Rahmsauce, Zwiebeln, Ebertine, Weißwein, Kürbiskernrösti

LUNCH MENÜ

KOKOS-CURRY SUPPE
mit Koriander, Sesam
als Vorspeise



OFENSCHLUPFER
Bortauflauf mit Apfel,
Rosinen, Vanillesauce
als Nachspeise

MIT WOCHENGERICHT (+ 3,5 €)

SNACKS & STARTERS

KOKOS-CURRY SUPPE 6,00
mit Koriander, Sesam

FRITTIERTE PIMIENTOS DE PADRON // vegan 9,50
frütierte Bratpaprika mit Meersalz und Chipotle Mayo als Dip

MANGO PAPAYA SALAT // vegan 13,00
Mango, Papaya, Gurke, Tamarinde, Soja Sauce, Erdnüsse,
Koriander, Kimchi, Sesam

BEEF TATAR 16,00
gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarzer Knoblauch Mayo

GEBRATENE ROTGARNELEN 14,00
in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie

PASTA TÄGLICH HAUSGEMACHT

MACCHERONI ARRABBIATA 10,90
Peperoni, Parmesan, Pancetta

CASARECCE MARE E MONTI 14,90
Garnelen, Steinspilze, Petersilie, Weißwein, Parmesan

WALNUSS-BLAUSCHIMMEL RAVIOLONI 16,90
Rauke, Brombeer Balsamico, Velouté

CASARECCE TRÜFFEL 23,90
cremige Trüffel-Béchamel Sauce, Parmesan, gehobelter Sommertrüffel

MACCHERONI AL RAGU 12,90
geschmortes Rinderragu vom Chianina Rind, Wurzelgemüse, Tomatensugo, Parmesan

SPAGHETTONI STRACCETTI DI MANZO 19,90
hauchdünn geschnittenes & mariniertes Rinderfilet, Knoblauch,
Kirschtomaten, Zitronenabrieb, Basilikum, Parmesan

MACCHERONI ARRABIATA // pikant 10,90
Pancetta (Speck), kalabrische Peperoni, Knoblauch, Parmesan

SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO 17,90
Krustentierfond, Safran, Garnelen, Jakobsmuschel, Oktopus, Knoblauch, Kirschomaten

JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

BURGER

THE SIR HENRII BURGER 14,90
180g dry aged irisches Galloway Rind, Cheddar, Salat, Tomate, Gurke,
karamellisierte Zwiebel Mayo

THE ALCATRAZ BURGER 15,90
180g dry aged irisches Galloway Rind, Cheddar, Bacon, Guacamole,
rote Zwiebeln, Chipotle Mayo

DER BURGER VON BERN 15,90
180g dry aged irisches Galloway Rind, Laugenbun, Preiselbeermayo, Kürbiskernrösti,
Emmentaler, Bacon, Feldsalat

THE PURPLE SHROOM BURGER// vegetarisch 14,90
Sojaprotein Patty, Austernpilze, Babyleaf Salat, Purple Curry Mayo

BEEF CUTS

ARGENTINISCHES FILET // Devesa 180g 31 | 250g 41
ARGENTINISCHES ROASTBEEF // Devesa 250g 27

MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl 180g 21
POULARDEN BRUST 240g 12

SIGNATURE

+ BEILAGEN & SAUCEN

KNOBLAUCHBROT 4,00
POMMES FRITES 4,50
TRÜFFELPOMMES 8,00
ROSMARINKARTOFFELN 4,00
ROTE BETE RISOTTO 7,00
Walnüsse in brauner Butter

SAUTIERTER BABY SPINAT 5,00
Butter, Knoblauch
GERÖSTETER BLUMENKOHL 6,00
Braune Butter, Panko, gekochtes Ei, Petersilie
RATATOUILLE 6,00
Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate, Rosmarin
KLEINER BABY LEAF SALAT 6,00

PORTWEINJUS 3,50
PFEFFERSAUCE 3,00
BBQ SAUCE 3,00
KRÄUTERBUTTER 1,00
BBQ BUTTER 1,00

SALATE

ROTE BETE - ZIEGENKÄSE // vegetarisch 13,90
Baby Leaf Salat, rote Bete Spalten, Ziegenfrischkäse, geröstete
Walnüsse, rote Bete Dressing

CAESAR SALAD 16,90
gegrillte Poulardenbrust, Romana Salat, Caesar Dressing,
Kirschtomaten, Parmesan, Croutons

HENRII BEEF SALAD 19,90
Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken,
Radieschen, Pilze, gebratene Rinderfiletspitzen, Frühlingzwiebeln,
Pesto Rosso, geröstete Kerne, Parmesan

KLEINER BABY LEAF SALAT 6,00
Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken,
Radieschen, geröstete Kerne

BEST OF JOSPER

UNSER SHARING ANGEBOT FÜR ZWEI PERSONEN

BEST OF JOSPER SHARING PRO PERSON 24 €
Argentinisches Roastbeef, Poulardenbrust & mariniertes Lachsfilet
Preise inklusive zwei Sides, zwei Gemüse & zwei Saucen

DESSERT

OFENSCHLUPFER 6,00
mit Bortauflauf mit Apfel, Rosinen, Vanillesauce

SCHOKOLADEN TIRAMISU 9,00
Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso-Schokoladen Bisquit, Schokocrumble

ITALIENISCHES GEDECK 6,00
kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso

SORBET DER WOCHE // vegan 6,00
wechselnde hausgemachte Sorbetsorten

CINI MINI CRÈME BRÛLÉE 12,00
Zimt, Weizenvollkorn, Sorbet von roter Jannisbeere

Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt.
Für Zusatzstoffe & Allergene fragen Sie bitte unser Personal.