

HENRII

MITTAGSKARTE // Samstag, Sonntag

WOCHENGERICHTE

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Hähnchengeschnetzeltes | hausgemachte Rösti

15,90

LUNCH MENÜ

BÄRLAUCHCREMESUPPE

mit frischem Bärlauch
und Bärlauchöl



GRIESFLAMMERI

mit Rhabarberkompott

MIT WOCHENGERICHT (+ 3,5 €)

SNACKS & STARTERS

AIOLI & OLIVEN

Aioli, Manzanilla Oliven, Tessino Brot

6,00

BÄRLAUCHCREMESUPPE

mit frischem Bärlauch und Bärlauchöl

6,00

PIMIENTOS DE PADRON // vegan

frittierte Bratpaprika mit Meersalz und Chipotle Mayo als Dip

9,50

BEEF TATAR

gebackenes Eigelb, Senfchutney, schwarzer Knoblauch Mayo

18,00

ROTGARNELEN

in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Tomate, Petersilie

15,00

VITELLO TONNATO

Kalbstaftelspitz, Thunfischcreme, Kapern, Basilikumöl

17,00

BRUSCHETTA GRÜNER SPARGEL // vegan

Tomatenchutney, gebratener grüner Spargel, Schnittlauchmayo

14,00

PASTA TÄGLICH HAUSEGEMACHT

MACCHERONI ARRABIATA

Tomatensugo, Pancetta (Speck), Peperoni, Knoblauch, Parmesan, Petersilie

16

BASILIKUM GNOCCHI // veggie oder vegan!

Basilikumcreme, Pesto, geröstete Pinienkerne

17

BUCHWEIZEN QUARK PIZOKEL // veggie

Schweizer Gnocchi, Bärlauch, braune Butter, Morchel-Pilz Rahm, Bergkäse

18

MAFALDINE AL RAGU

US Prime Beef, Wurzelgemüse, Tomatensugo, Parmesan

18

SPAGHETTONI NERI ALLO SCOGLIO

Krustentierbisque, Garnelen, Jakobsmuscheln, Oktopus, Knoblauch, Kirschtomaten

21

SPAGHETTONI STRACCETTI DI MANZO

hauchdünn geschnittenes & mariniertes Rinderfilet, Knoblauch, Kirschtomaten, Zitronenabrieb, Basilikum, Parmesan

24

TRÜFFEL SPAGHETTONI

Trüffel-Bechamel Sauce, Parmesan, geraspelter Sommertrüffel

26

LOBSTER SPAGHETTONI

ausgelöstes Hummerfleisch, Krustentierbisque, Kirschtomaten, Basilikum

42

JOSPER UNSER HOLZKOHLEGRILL

THE SIR HENRII BURGER

180g dry aged irisches Galloway Rind, Cheddar, Salat, Tomate, Gurke, karamellisierte Zwiebel Mayo

14,90

THE ALCATRAZ BURGER

180g dry aged irisches Galloway Rind, Cheddar, Bacon, Guacamole, rote Zwiebeln, Chipotle Mayo

15,90

BURGER

THE BAVARIAN

180g Patty vom dry aged Galloway Rind, Laugen Brioche, Emmentaler Käse, Krautsalat, Röstzwiebel, Preiselbeermayo

15,90

THE SPRING BURGER // veggie

Sojaprotein Patty, Babyleaf Salat, gepickelter Spargel, Bärlauchmayo

14,90

BEEF CUTS

ARGENTINISCHES FILET // Devesa

180g 31 | 250g 41

ARGENTINISCHES ROASTBEEF // Devesa

250g 27

SIGNATURE

MARINIERTES LACHSFILET // Honig, Zitrone, Olivenöl

180g 21

POULARDENBRUST

240g 12

+ BEILAGEN & SAUCEN

KNOBLAUCHBROT

4,00

POMMES FRITES

4,50

TRÜFFELPOMMES

8,00

SELLERIEPÜREE

5,00

BRAMATA

Schweizer Polenta

5,00

RAHMSPINAT

Bechamel, Knoblauch

5,00

GERÖSTETER BLUMENKOHL

Braune Butter, Panko, gekochtes Ei, Petersilie

6,00

PEPERONATA

Paprika geschmort, Basilikumkresse, Pinienkerne

5,00

KLEINER BABY LEAF SALAT

6,00

PORTWEINJUS

3,50

PFEFFERSAUCE

3,00

BRAUNE BUTTER HOLLANDAISE

3,00

KRÄUTERBUTTER

1,00

RÖSTZWIEBEL BUTTER

1,00

SALATE

HIMBEER - SPARGEL - ZIEGENKÄSE SALAT

Baby Leaf Salat, Ziegenfrischkäse, weißer Spargel, Himbeer Dressing

14,90

CAESAR KOPFSALAT HERZEN

Brochips, Parmesan, getrocknetes Eigelb
+ gebratene Poulardenbrust

11,90

+ 6,00

HENRII BEEF SALAD

Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, Pilze, gebratene Rinderfiletspitzen, Frühlingszwiebeln, Pesto Rosso, geröstete Kerne, Parmesan

19,90

KLEINER BABY LEAF SALAT

Baby Leaf Salat, Balsamico Dressing, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Kerne

6,00

BEST OF JOSPER

UNSER SHARING ANGEBOT FÜR ZWEI PERSONEN

BEST OF JOSPER SHARING

PRO PERSON 25 €

Argentinisches Roastbeef, Poulardenbrust & mariniertes Lachsfilet
Preise inklusive zwei Sides, zwei Gemüse & zwei Saucen

DESSERT

GRIESFLAMMERI

mit Rhabarberkompott

6,00

SCHOKOLADEN TIRAMISU

Kahlua-Mascarpone Creme, Espresso-Schokoladen Bisquit, Schokocrumble

9,00

ITALIENISCHES GEDECK

kleines Schokoladen-Tiramisu im Glas & ein Espresso

6,00

SORBET DER WOCHE // vegan

wechselnde hausgemachte Sorbetsorten

6,00

APFEL TARTE TATIN

Sauerrahmeis, Cerealien-crumble

14,00

Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt.

Für Zusatzstoffe & Allergene fragen Sie bitte unser Personal.