



FRISCH &
SAISONAL

Vorspeisen

Gebratene Entenleber (F) mit karamellisierten Apfelstückli	28	Lachs-Tatar Dill-Senf-Sauce Toast und Butter	19/28
Thunfisch-Carpaccio (EU) mit Meerrettich	24	Pulpo, Pulpo-Carpaccio Erbsen-Pannacotta, Kirschtomaten	20/29
Toast Russe mit Mark (CH) am Tisch mit Vodka flambiert	18	Rinds-Tatar Toast und Butter	19/28
Crevetten-Cocktail	19	Melone mit Rohschinken ½ Melone mit Portwein	18/26 18
Grüner Salat	10	Vitello Tonnato	17/23
Gemischter Salat	12.50	Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella	17

Suppen

Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto	11.50
Gazpacho mit Knoblauchcroutons	10.50
Melonenkaltschale	10.50
Oxtailsuppe Mit Blätterteighaube	13



Küchen Klassiker

Hauptspeisen

Rind

Filetgulasch Stroganoff (AUS) 45
Hausgemachte Spätzli

Kalb

Cordon bleu (CH) 44
Rahmnudeln und Gemüse garnitur

Geschnetzeltes Zürcher Art (CH) 42
Rösti

Innereien

Geschnetzelte Kalbsleber (CH) 39
Rösti

Kutteln (CH) 36
Wahlweise an Weisswein- Rahm-Sauce oder Tomatensauce,
Bratkartoffeln

Milken-Ragoût (CH) 44
mit Morcheln an Champagnersauce
Butter-Nüdeli

Fisch & Krustentiere

Fischknusperli mit Pommes Frites 29
oder Bunter Salat und Tartarsauce (RUS)

Scampi, pochiert und gratiniert, an 68
Vermouth-Sauce mit Reis (SA)

Vegetarisch

Ravioli mit sonnengetrockneten 19/28
Tomaten an Basilikumrahm

Gebratener Tofu und Gemüse 28
an Pilzsauce