

Gourmet-Kreationen unseres Küchenchefs Keven Mattle

Speisen

	Vorspeise	Hauptgang
Crèmesuppe vom gerösteten Muskatkürbis Kürbiskern-Knäckebrot Hokkaido-Chili-Ragout Sellerie-Curry-Püree	15.00	
Hausgemachte Gams-Terrine Preiselbeer-Orangen-Gelee Speckpulver Haselnuss Friséesalat	24.00	
Rehrücken-médailles im Speckmantel mit Wildjus Fondant-Kartoffeln Feigensenf Dörrbirnen-Toast im Salzteig gebackener Sellerie mit Haselnuss		59.00
Rehpfeffer – überraschend anders Rosa gebratene Reh-Huftbäggli-Würfel Wildsauce mit Blut gebunden Speck Croûtons Silberzwiebeln Champignons Rotkraut Quark-Spätzli		49.00
Schweizer Damhirsch-Entrecôte Centenario-Schokoladen-Jus dreierlei rote Zwiebeln Joghurt Brombeeren Periyar-Pfeffer Dauphine-Kartoffeln		57.00

*Wir beziehen unser Reh und Damhirsch aus der Schweiz

Unsere Dessertempfehlung

Crème anglaise Schnee-Ei Mandeln Zimt-Zwetschgen Butterstreusel	15.00
---	-------

Unsere Weinempfehlung

	10 cl	75 cl
Rotweine		
«1923», Selektion der Familie Wüger, Jumilla/Spanien, 2021 Produzent: Ego Bodegas Traubensorten: Monastrell, Syrah, Petit Verdot Der Wein ist dem 100-Jahr-Jubiläum der Wüger Gastronomie gewidmet	8.50	52.00
Château de Barbe Blanche AC, Saint-Émilion/Frankreich, 2021 Produzent: Château de Barbe Blanche Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	10.50	61.00

Salat		Vorspeise	Hauptgang
Markfrischer Blattsalat	V	13.00	20.00
Gemüse Croûtons Kerne Prosecco-Hausdressing			
Nüsslisalat		15.00	
Ei Bauernspeck Croûtons Prosecco-Hausdressing			
<u>Oder wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:</u>			
Prosecco-Hausdressing, Kräuter-Dressing, Balsamico-Dressing			

Suppe	Vorspeise
Pastinaken-Crèmesuppe	14.00
Randen-Tatar Cashew-Nüsse	

kleine & feine Köstlichkeiten	Vorspeise	Hauptgang
Rindshufttatar "Ö"	26.00	37.00
à la minute gehackt und zubereitet Brioche-Toast und Butter anstatt Toast und Butter servieren wir Ihnen gerne auch Streichholzkartoffeln		
Auf Wunsch mit Café de Paris überbacken	+5.00	
Escargots 6 Stk. / 12 Stk.	19.00	29.00
Weinbergschnecken im Caquelon Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"		
Ceviche vom Wolfsbarsch	19.00	33.00
gepickelter Senf schwarzer Sesam Brot Chip		

Hausgemachte Pasta & Vegetarisch	Vorspeise	Hauptgang
Ravioli al Brasato "Ö"	21.00	33.00
gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato Nussbutter		
Tagliatelle al Parmigiana	V	21.00
Parmesan-Rahmsauce frischer Blattspinat Pinienkerne		
Steinpilz-Risotto	V	21.00
Weissweinsrisotto Steinpilze Belper Knolle Brunnenkresse		
Wirzwickel paniert und frittiert	V	33.00
gefüllt mit Wirz-Rahmgemüse Trüffel-Milch-Sud sautierte Pilze Kräuteröl		

Fisch & Moules	Vorspeise	Hauptgang
Sautiertes Lachsfilet Kräuterkruste Weissweinsud Zucchini-Spaghetti		37.00
Moules marinières Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Petersilie Streichholzkartoffeln	19.00	38.00
Moules provençales Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Knoblauch Rosmarin Cherry Tomaten Streichholzkartoffeln	19.00	38.00

Klassiker	Hauptgang
Rindsentrecôte "Café de Paris" Australisches Rindsentrecôte (200g) mit Café de Paris Butter überbacken Streichholzkartoffeln	53.00
Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce knusprige Butterrösti	42.00
Geschnetzte Kalbsleberli in Butter gebraten Zwiebeln Salbei knusprige Butterrösti	37.00
Gefaltetes Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Sternenberger Rezent-Käse Bauernschinken Streichholzkartoffeln Züri-Rüebli mit Schnittlauch	47.00
<u>Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?</u> Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Weissweinsud oder Gemüse Zweite Beilage nach Wahl + CHF 5.00	

Desserts

Tagesdesserts	5.50
Unser Team präsentiert Ihnen gerne die kleinen Köstlichkeiten	
Tarte Tatin	15.00
karamellierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen Vanille Glacé Schlagrahm	
Crème brûlée	12.00
mit Rohrzucker karamellisiert Beeren-Garnitur	

Hausgemachte Glacé & Sorbet

Glacé	Sorbet	4.90 / Kugel
Vanille	Zitrone-Limette	
Schokolade	Blutorange	
Sauerrahm	Passionsfrucht	
mit Rahm		1.50
zusätzlich Wodka Limoncello Grand Marnier		5.00

Käse

60g **100g**

Zürcher Käsevariation	12.00	18.00
Assortierte Zürcher Käsevariation Grappa-Trauben-Gelée karamellierte Haselnüsse Schalotten-Confit hausgemachtes Früchtebrot		

Süsswein

1 dl **3.7 dl**

Château Doisy-Védrines, 2020	21.50	64.00
Produzent: Château Doisy-Védrines, Sauternes-France Traubensorten: Sémillon, Muscadelle		

Spirituosen

Vol.% **2 cl**

Grappa

Grappa la Musa, Amarone, Berta	40	11.00
Grappa Elisi, Berta	43	11.00
Grappa di Barolo, Marolo	50	12.00

Swiss Premium Destillate von URS HECHT Schweizer Brenner des Jahres

Vieille Williams im Barrique	40	14.00
Vieille Prune im Barrique	40	14.00
Vieille Abricot im Barrique	40	17.00

Likör

Vol.% **4 cl**

Limoncello	25	9.00
Amaretto Disaronno	28	10.00
Baileys Original Irish Cream Likör	17	10.00
Grand Marnier Cordon Rouge Liqueur	40	12.00

In unserer Barkarte finden Sie weitere Spirituosen und Cocktails.