

Salat		Vorspeise	Hauptgang
Markfrischer Blattsalat	V	13.00	20.00
Gemüse Croûtons Kerne Prosecco-Hausdressing			
Mini-Lattichsalat		15.00	21.00
Parmesan-Dressing Croûtons Bauernspeck			
<u>Oder wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:</u>			
Prosecco-Hausdressing, Kräuterdressing oder Balsamico-Dressing			

Suppe	Vorspeise
Gazpacho	14.00
geröstete Focaccia Gurken Peperoni Zwiebeln	

kleine & feine Köstlichkeiten	Vorspeise	Hauptgang
Rindshuftatar "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		
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	29.00
gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato Nussbutter		
Tagliatelle al Parmigiana	V	21.00
Parmesan-Rahmsauce frischer Blattspinat Pinienkerne		
Hausgemachte Kartoffelgnocchi	V	25.00
gelbes Peperoni-Coulis Artischocken-Herzen Dörrotomaten		

Fisch & Moules	Vorspeise	Hauptgang
Sautiertes Lachsfilet mit Soja Lack wilder Broccoli Venere-Reis		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
Swiss Prime Rindshohrücken-Steak Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Chimichurri-Sauce	51.00

Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?

Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Venere Reis, Nudeln
Bratkartoffeln 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	
Coupe Romanoff	15.00
marinierte Erdbeeren Vanille-Glacé Sauerrahm-Glacé Mandeln Schlagrahm	

Hausgemachte Glacé & Sorbet

Glacé	
Vanille	4.90 / Kugel
Schokolade	
Sauerrahm	
Sorbets	
Zitrone-Limette	4.90 / Kugel
Blutorange	
Passionsfrucht	
mit Rahm	1.50
zusätzlich Wodka Limoncello Grand Marnier	3.00

Käse	60g	100g
Zürcher Käsevariation	12.00	18.00
Assortierte Zürcher Käsevariation Grappa Trauben-Gelée karamellisierte Haselnüsse Schalottenkonfit hausgemachtes Früchtebrot		