RESTAURANTBAR

Salat		Vorspeise	Hauptgang
Marktfrischer Blattsalat Gemüse | Croûtons | Kerne | Prosecco-Hausdressing	V	13.00	20.00
Nüsslisalat Prosecco-Hausdressing | Croûtons | Ei | Bauernspeck		17.00	

Wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:
Prosecco-Hausdressing, Kräuterdressing oder Balsamico-Dressing

Suppe	Vorspeise
Selleriecrème Suppe Apfel | Thymian | Maroni	14.00

kleine & feine Köstlichkeiten	Vorspeise	Hauptgang
Rindshufttatar "Ö" à la minute gehackt und zubereitet | Brioche-Toast und Butter anstatt Toast und Butter servieren wir Ihnen gerne auch Streichholzkartoffeln	23.00	37.00
Escargots 6 Stk. / 12 Stk. Weinbergschnecken im Caquelon | Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"	19.00	29.00
Ceviche vom Wolfsbarsch gepickelter Senf | schwarzer Sesam | Brot Chip	19.00	33.00

Hausgemachte Pasta & Vegetarisch		Vorspeise	Hauptgang
Ravioli al Brasato "Ö" gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato | Nussbutter		21.00	29.00
Tagliatelle al Parmigiano Parmesan-Rahmsauce | frischer Blattspinat | Pinienkerne	V	21.00	26.00
Sämiges Steinpilzrisotto Sautierte Steinpilze | Maroni-Pesto | Parmesan-Chip | Federkohl	V	25.00	32.00

Alle Preise in Schweizer Franken – inklusive 8.1% Mehrwertsteuer
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Team

RESTAURANTBAR

Fisch & Moules		Hauptgang
Gebratenes Lachsfilet Weisswein-Kräuter-Sauce | Rahmspinat | gefüllte Kartoffel Crêpes		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
Kalbshuftgeschnetzeltes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce | knusprige Butterrösti	42.00
Geschnetzelte 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
Geschmorter Rinds-Sauerbraten Kartoffelstock | gebackener Rotkohl	36.00

Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?
Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Butternudeln, Weissweinrisotto oder Gemüse
Zweite Beilage nach Wahl + CHF 5.00

Alle Preise in Schweizer Franken – inklusive 8.1% Mehrwertsteuer
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Team

RESTAURANTBAR

Desserts

Tagesdesserts 5.50
Unser Team präsentiert Ihnen gerne die kleinen Köstlichkeiten

Tarte Tatin 15.00
karamellisierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen
Vanille Glacé | Schlagrahm

Hallenstadion Brick 15.00
Für uns kreiert von Patisserie-Weltmeister Rolf Mürner
Eine Süsse Verführung, bestehend aus zweierlei Schoggi Mousse
Biskuit | Himbeergelée

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 Assortierte Zürcher Käsevariation Grappa Trauben-Gelee | karamellisierte Haselnüsse | Schalottenkonfit hausgemachtes Früchtebrot	12.00	18.00

Alle Preise in Schweizer Franken – inklusive 8.1% Mehrwertsteuer
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Team