

à discrétion

CHF 69.00 pro Person

Alle Spezialitäten servieren wir in kleinen Schälchen
zum gemeinsamen oder alleinigen Geniessen

als Tellergericht

Gebratene Kalbsmilken in Mehl gewendet braune Butter	38.00
Kalbsleber mit Salbei Butter Zwiebeln	38.00
Sautierte Kalbsnierli Pommery-Senfsauce	36.00
Blut- und Leberwurst *	32.00
Kalbszunge Meerrettich Suppengemüse	32.00
Geschmorte Kalbsmüsli (Schultermedaillon) Schmorsauce Wurzelgemüse	49.00
Kalbstafelspitz sous-vide gegart	46.00
Im Ofen gebackene Kalbshaxe Kalbsjus	45.00

Beilagen

Rösti
Salzkartoffeln
Pilawreis
Sauerkraut
Dörrbohnen

Unsere Weinempfehlung

	10 cl	75 cl
Weisswein Fläscher Meta, Graubünden/Schweiz, 2020 Produzent: von Salis AG Traubensorten: Chardonnay, Viognier	11.00	65.00
Rotwein Der Besondere, Zürich/Schweiz, 2024 Produzent: Nadine Saxer Traubensorten: Gamaret, Pinot Noir	10.00	60.00

Salat	Vorspeise	Hauptgang
Marktfrischer Blattsalat Gemüse Croûtons Kerne Prosecco-Hausdressing 	13.00	20.00
Nüsslisalat Ei Bauernspeck Croûtons Prosecco-Hausdressing	16.00	
<u>Oder wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:</u> Prosecco-Hausdressing, Kräuter-Dressing, Balsamico-Dressing		

Suppe	Vorspeise
Safrancrèmesuppe Kaninchen-Tortelloni Pistazien	15.00

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 Auf Wunsch mit Café de Paris überbacken	26.00 +5.00	37.00
Escargots 6 Stk. / 12 Stk. Weinbergschnecken im Caquelon Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"	19.00	29.00
Ceviche vom Wolfsbarsch * gepickelter Senf schwarzer Sesam Brotchip	19.00	33.00

* Gerne servieren wir unsere Hauptgänge auch zum Teilen.
 In diesem Fall erlauben wir uns, zwei Vorspeisen zu Verrechnen.

Pasta, vegetarisch & vegan	Vorspeise	Hauptgang
Ravioli al Brasato "Ö" gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato Nussbutter	21.00	33.00
Hausgemachte Tagliolini Trüffelrahmsauce schwarzer Trüffel 	21.00	32.00
Steinpilzrisotto Lauwarmes getrüffelttes Parmesan-Küchlein 	32.00	37.00
Gebratenes Blumenkohl-Steak Cashewpüree Tahini-Sauce Granatapfelkerne Quinoa Rucola 		30.00

Fisch & Moules		Vorspeise	Hauptgang
Auf der Haut sautiertes Lachsfilet			37.00
Kartoffelstroh Pernod-Kräuter-Sauce Lauch			
Moules marinières		19.00	38.00
Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Petersilie			
Streichholzkartoffeln			
Moules provençales		19.00	38.00
Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Knoblauch			
Rosmarin Cherrytomaten Streichholzkartoffeln			
Klassiker			Hauptgang
Rindsentrecôte "Café de Paris"			55.00
Australisches Rindsentrecôte (200g) mit Café de Paris Butter überbacken			
Streichholzkartoffeln			
Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art			44.00
Champignon-Rahmsauce knusprige Butterrösti			
Geschnetzte Kalbsleberli			38.00
in Butter gebraten Zwiebeln Salbei knusprige Butterrösti			
Gefaltetes Kalbs-Cordon-Bleu			47.00
gefüllt mit Raclette-Käse Bauernschinken			
Pommes frites Züri-Rübli mit Schnittlauch			
Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?			
Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Pommes frites, Weissweinisotto oder Gemüse			
Zweite Beilage nach Wahl			+ CHF 5.00

Desserts

Tagesdesserts	5.50
Unser Team präsentiert Ihnen gerne unsere kleinen Köstlichkeiten	
Tarte Tatin	15.00
karamellisierte, gestürzte 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	3.75 dl
Château Doisy-Védrines, 2020	21.50	64.00
Produzent: Château Doisy-Védrines, Sauternes-France Traubensorten: Semillon, 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 Abricot im Barrique	40	17.00
Äntebüsi Iris	34	12.00

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.

Alle Preise in Schweizer Franken – inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Team