



Moules & Frites – Festival

Vorspeise	CHF 19.00
Hauptgang	CHF 38.00

Unser Highlight – Dynamite Baked Mussels

Grünschalmuscheln überbacken | Sriracha-Mayonnaise | Pankomehl | Sojasauce
Frühlingszwiebeln

Moules marinières

Miesmuscheln im Weissweinsud | Schalotten | Petersilie

Moules livornese

Miesmuscheln im Weissweinsud | Oliven | Kapern | Tomatensauce

Moules provençales

Miesmuscheln im Weissweinsud | Schalotten | Knoblauch | Rosmarin | Cherry Tomaten

Moules Cajun

Miesmuscheln im Weissweinsud | Cajun-Gewürz | Speck | Wurzelgemüse | Crème fraîche

Moules St. Petersburg

Miesmuscheln in Weissweinsud | Butter | Knoblauch | Zitronensaft

Moules Elsa

Miesmuscheln in Rahmsauce | Gemüsebrunoise | Speck | rote Zwiebeln

Moules Dijon

Miesmuscheln in Rahmsauce | Dijonsenf | Estragon

Moules Grenoble

Miesmuscheln im Weissweinsud | Zitronenfilets | Kapern

Moules Franschhoek

Miesmuscheln in Rahmsauce | Knoblauch | Frühlingszwiebeln | Weisswein | Paniermehl

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit Streichholzkartoffeln

Unsere Weinempfehlung	10 cl	75 cl
Weisswein: Ataj, Chardonnay, Piemont/Italien, 2023 Produzent: Cascina Castlèt Traubensorte: Chardonnay	9.00	53.00
Roséwein: Nobler Rosé, Zürich/Schweiz, 2023 Produzent: Nadine Sixer Traubensorte: Pinot Noir	9.50	57.00



RESTAURANTBAR

Salat	Vorspeise	Hauptgang
-------	-----------	-----------

Marktfrischer Blattsalat V 13.00 20.00

Gemüse | Croûtons | Kerne | Prosecco-Hausdressing

Nüsslisalat 15.00

Ei | Bauernspeck | Croûtons | Prosecco-Hausdressing

Oder wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:

Prosecco-Hausdressing, Kräuter-Dressing, Balsamico-Dressing

Suppe	Vorspeise
-------	-----------

Pastinaken-Crème suppe 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 26.00

Parmesan-Rahmsauce | frischer Blattspinat | Pinienkerne

Steinpilz-Risotto V 21.00 27.00

Weissweinrisotto | Steinpilze | Belper Knolle | Babyspinat

Wirzwickel paniert und frittiert V 21.00 33.00

gefüllt mit Wirz-Rahmgemüse | Trüffel-Milch-Sud

sautierte Pilze | Kräuteröl



Fisch & Moules	Vorspeise	Hauptgang
Sautiertes Lachsfilet Kräuterkruste Weissweinrisotto Zucchetti-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
Kalbshuftgeschnetzeltes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce knusprige Buterrösti	42.00
Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter gebraten Zwiebeln Salbei knusprige Buterrösti	37.00
Gefaltetes Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Sternenberger Rezent-Käse Bauernschinken Streichholzkartoffeln Züri-Rüebli mit Schnittlauch	47.00
Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang? Buterrösti, Streichholzkartoffeln, Weissweinrisotto 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
karamellisierter, gestürzter lauwarm 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 karamellisierte 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.