



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 Elsas

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

9.00

53.00

Produzent: Cascina Castlèt

Traubensorte: Chardonnay

Roséwein:

Nobler Rosé, Zürich/Schweiz, 2023

9.50

57.00

Produzent: Nadine Saxer

Traubensorte: Pinot Noir

Salat		Vorspeise	Hauptgang
Marktfrischer 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	26.00
Parmesan-Rahmsauce frischer Blattspinat Pinienkerne		
Steinpilz-Risotto	V 21.00	27.00
Weissweinsrisotto Steinpilze Belper Knolle Babyspinat		
Wirzwickel paniert und frittiert	V	33.00
gefüllt mit Wirz-Rahmgemüse Trüffel-Milch-Sud sautierte Pilze Kräuteröl		

Fisch & Moules	Vorspeise	Hauptgang
Sautiertes Lachsfilet Kräuterkruste Weissweinrisotto 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-Rüebl mit Schnittlauch	47.00
<u>Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?</u> Butterrösti, 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 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-Védrières, 2020	21.50	64.00
Produzent: Château Doisy-Védrières, 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.