


Gourmet-Kreationen unseres Küchenchefs Keven Mattle

Speisen

		Vorspeise	Hauptgang
Hausgemachte Tonnarelli mit Knoblauch, Olivenöl und Chili al dente gekochte Tonnarelli Knoblauch Peperoncino Olivenöl Petersilie Datteltomaten		14.00	24.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi auf grilliertem Zucchettipüree Scamorza confierte Perettitomaten		19.00	32.00
Hausgemachte Tagliolini Trüffelrahmsauce schwarzer Trüffel		21.00	32.00
Hausgemachte Pappardelle mit Salsiccia Tomatensugo Pecorino Basilikum		21.00	33.00
Hausgemachte Sepia Tagliolini mit Riesen-Crevetten Cherrytomaten Majoran		24.00	39.00
Hausgemachte Tortelloni Kaninchenfüllung sautierte Eierschwämmli braune Butter mit Pistazien Burrata		24.00	39.00
Hausgemachte Ravioli al Brasato "Ö" gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato Nussbutter		21.00	33.00

Auch passend dazu

Tomatensalat mit Büffelmozzarella Basilikum-Sorbet Balsamico-Dressing Rucola-Pesto		18.00	26.00
Vitello Tonnato Schonend gegarter runder Mocken Thonsauce frittierte Kapern gepickelte Zwiebeln Rucola auf Wunsch mit Bratkartoffeln dazu		26.00	39.00 + 5.00
Rinds-Carpaccio Rucola Parmesan Zitrone Maldonsalz		26.00	39.00

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

Markfrischer Blattsalat Gemüse Croûtons Kerne Prosecco-Hausdressing	 Vegetarisch	13.00	20.00
---	--	-------	-------

Kopfsalatherzen Radieschen-Vinaigrette Croûtons Schnittlauch	 Vegetarisch	13.00	20.00
--	--	-------	-------

Oder wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:

Prosecco-Hausdressing, Kräuter-Dressing, Balsamico-Dressing, Radieschen-Vinaigrette

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

Gazpacho Andaluz Focaccia Tomaten Gurken Zwiebeln	 Vegetarisch	14.00	
---	--	-------	--

kleine & feine Köstlichkeiten		Vorspeise	Hauptgang
-------------------------------	--	-----------	-----------

Rindshuftatar "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.

Vegetarisch & vegan		Vorspeise	Hauptgang
---------------------	--	-----------	-----------

Hausgemachte Frühlingsrollen Shiitake Pilze Sweet Chili Sauce Onsen-Ei Jasminreis	 Vegetarisch		34.00
---	--	--	-------

Gebratenes Blumenkohl-Steak Cashewpüree Tahini-Sauce Granatapfelkerne Quinoa Rucola	 Vegan		30.00
--	--	--	-------

Fisch & Moules	Vorspeise	Hauptgang
Auf der Haut sautiertes Lachsfilet Honig-Soja-Glasur Kokosreis mit Limette Gemüse-Papaya-Salat		37.00
Moules marinières Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Petersilie Streichholzkartoffeln	19.00	38.00
Moules provençales Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Knoblauch Rosmarin Cherrytomaten Streichholzkartoffeln	19.00	38.00
Klassiker	Hauptgang	
Rindsentrecôte "Café de Paris" Australisches Rindsentrecôte (200g) mit Café de Paris Butter überbacken Streichholzkartoffeln		55.00
Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art Champignon-Rahmsauce knusprige Butterrösti		44.00
Geschnetzte Kalbsleberli in Butter gebraten Zwiebeln Salbei knusprige Butterrösti		38.00
Gefaltetes Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Raclette-Käse Bauernschinken Pommes frites Züri-Rübli mit Schnittlauch		47.00
Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang? Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Pommes frites, Jasminreis 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, 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
3.75 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 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