

## Mehr Meer geht nicht! Ganze Fische, fangfrisch serviert.

---

### Speisen

|  | Vorspeise | Hauptgang |
|--|-----------|-----------|
| <b>Frische Austern auf Eis pro Stück</b><br>Zitrone   Pumpernickel mit Butter   Schalotten-Vinaigrette<br>Fine de Claire Nr. 2                               | 8.00      |           |
| <b>Sautierter Pulpo</b><br>grüne Gazpacho   Safran-Mousseline   Tomaten-Focaccia   | 29.00     |           |
| <b>Bouillabaisse à la marseillaise</b><br>Fischsuppe mit Safran   Tomaten   Muscheln   Crevetten<br>Fisch-Variation   Sauce Rouille   Brot-Stangen   Kräuter | 24.00     | 36.00     |
| <b>Ceviche vom Wolfsbarsch</b><br>gepickelter Senf   schwarzer Sesam   Brot Chip   | 19.00     | 33.00     |
| <b>Moules marinières</b><br>Miesmuscheln im Weissweinsud   Schalotten   Petersilie<br>Streichholzkartoffeln  | 19.00     | 38.00     |
| <b>Moules provençales</b><br>Miesmuscheln im Weissweinsud   Schalotten   Knoblauch<br>Rosmarin   Cherry Tomaten   Streichholzkartoffeln                      | 19.00     | 38.00     |
| <b>Auf der Haut sautiertes Lachsfilet</b><br>marinierte Gurken   Buttermilch-Kräutersud   Venere-Reis  |           | 37.00     |

### Ganze Fische

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Wolfsbarsch</b> im Ofen gebacken oder im Salzmantel (min. 35 Minuten) | 49.00 |
| <b>Dorade</b> im Ofen gebacken oder im Salzmantel (min. 35 Minuten)      | 49.00 |
| <b>Seeteufel</b> im Ofen gebacken  | 59.00 |

Zu unseren Fischgerichten servieren wir eine hausgemachte Marinade aus Kalamata-Oliven, Artischocken, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Kapern und Kräutern. Dazu gibt es frischen Blattspinat und Weissweinsorotto.

**Unsere ganzen Fische werden für Sie fachgerecht filetiert.**

### Unser exklusives Angebot auf Vorbestellung

---

**Seezunge | Red Snapper | Schweizer Zander | Steinbutt | Petersfisch**  
Vorbestellung mindestens 48 Stunden im Voraus erforderlich

### Unsere Weinempfehlung

|  | 10 cl | 75 cl |
|--|-------|-------|
| <b>Weisswein</b><br><b>Ataj, Chardonnay, Piemont/Italien, 2023</b><br>Produzent: Cascina Castlèt<br>Traubensorte: Chardonnay | 9.00  | 53.00 |

| <b>Salat</b>   |   | <b>Vorspeise</b> | <b>Hauptgang</b> |
|--|---|------------------|------------------|
| <b>Markfrischer Blattsalat</b>   | V | 13.00            | 20.00            |
| Gemüse   Croûtons   Kerne   Prosecco-Hausdressing                                |   |                  |                  |
| <b>Mini-Lattichsalat</b>   |   | 15.00            | 26.00            |
| Bauernspeck   Croûtons   Ceasar-Dressing   |   |                  |                  |
| <b><u>Oder wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:</u></b>        |   |                  |                  |
| Prosecco-Hausdressing, Kräuter-Dressing, Balsamico-Dressing oder Ceasar-Dressing |   |                  |                  |

| <b>Suppe</b>                | <b>Vorspeise</b> |
|-----------------------------|------------------|
| <b>Grüne Gazpacho</b>       | 14.00            |
| Tamarillo-Mozzarella-Spiess |                  |

| <b>kleine &amp; feine Köstlichkeiten</b>  | <b>Vorspeise</b> | <b>Hauptgang</b> |
|---|------------------|------------------|
| <b>Rindshufttatar "Ö"</b>   | 26.00            | 37.00            |
| à la minute gehackt und zubereitet   Brioche-Toast und Butter<br>anstatt Toast und Butter servieren wir<br>Ihnen gerne auch Streichholzkartoffeln |                  |                  |
| <b>Auf Wunsch mit Café de Paris überbacken</b>  | +5.00            |                  |
| <b>Escargots 6 Stk. / 12 Stk.</b>   | 19.00            | 29.00            |
| Weinbergschnecken im Caquelon   Knoblauch-Petersilienbutter "Ö"   |                  |                  |

| Hausgemachte Pasta & Vegetarisch  | Vorspeise | Hauptgang |
|---|-----------|-----------|
| <b>Ravioli al Brasato "Ö"</b><br>gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato   Nussbutter               | 21.00     | 33.00     |
| <b>Tagliatelle al Parmigiana</b> V<br>Parmesan-Rahmsauce   frischer Blattspinat   Pinienkerne | 21.00     | 26.00     |
| <b>Basilikum-Risotto</b> V<br>Dörrtomaten   marinierter Mozzarella   Parmesan                 | 23.00     | 32.00     |

| Klassiker  | Hauptgang |
|--|-----------|
| <b>Rindsentrecôte "Café de Paris"</b><br>Australisches Rindsentrecôte (200g)   mit Café de Paris Butter überbacken<br>Streichholzkartoffeln                                  | 53.00     |
| <b>Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art</b><br>Champignon-Rahmsauce   knusprige Butterrösti   | 42.00     |
| <b>Geschnetzte Kalbsleberli</b><br>in Butter gebraten   Zwiebeln   Salbei   knusprige Butterrösti  | 37.00     |
| <b>Gefaltetes Kalbs-Cordon-Bleu</b><br>gefüllt mit Sternenberger Rezent-Käse   Bauernschinken<br>Streichholzkartoffeln   Züri-Rüebli mit Schnittlauch                        | 47.00     |
| <b><u>Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?</u></b><br>Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Risotto, Venere-Reis oder Gemüse<br>Zweite Beilage nach Wahl + CHF 5.00 |           |

**Desserts**

|  |       |
|--|-------|
| <b>Tagesdesserts</b>   | 5.50  |
| Unser Team präsentiert Ihnen gerne die kleinen Köstlichkeiten                  |       |
| <b>Tarte Tatin</b>   | 15.00 |
| karamellierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen<br>Vanille Glacé   Schlagrahm |       |
| <b>Grand-Marnier-Parfait</b>   | 15.00 |
| Mandel-Krokant   marinierte Beeren   Schlagrahm                                |       |

**Hausgemachte Glacé & Sorbet**

|   |                 |              |
|---|-----------------|--------------|
| <b>Glacé</b>                                  | <b>Sorbet</b>   | 4.90 / Kugel |
| Vanille                                       | Zitrone-Limette |              |
| Schokolade                                    | Blutorange      |              |
| Sauerrahm                                     | Passionsfrucht  |              |
| mit Rahm                                      |                 | 1.50         |
| zusätzlich Wodka   Limoncello   Grand Marnier |                 | 5.00         |

**Käse**
**60g**
**100g**

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>Zürcher Käsevariation</b>  | 12.00 | 18.00 |
| Assortierte Zürcher Käsevariation<br>Grappa Trauben-Gelée   karamellierte Haselnüsse   Schalotten-Confit<br>hausgemachtes Früchtebrot |       |       |

**Süsswein**
**1 dl**
**3.7 dl**

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>Château Doisy-Védrines, 2020</b>  | 21.50 | 64.00 |
| Produzent: Château Doisy-Védrines, Sauternes-France<br>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 Kirsch Teresa 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.**