



## 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**

Produzent: Cascina Castlèt

Traubensorte: Chardonnay

9.00      53.00

#### **Roséwein:**

#### **Nobler Rosé, Zürich/Schweiz, 2023**

Produzent: Nadine Saxer

Traubensorte: Pinot Noir

9.50      57.00

Salat		Vorspeise	Hauptgang
<b>Marktfrischer Blattsalat</b>	V	13.00	20.00
Gemüse   Croûtons   Kerne   Prosecco-Hausdressing			
<b>Nüsslisalat</b>		15.00	
Ei   Bauernspeck   Croûtons   Prosecco-Hausdressing			
<b><u>Oder wählen Sie zu den Salaten eine hausgemachte Sauce aus:</u></b>			
Prosecco-Hausdressing, Kräuter-Dressing, Balsamico-Dressing			

Suppe	Vorspeise
<b>Pastinaken-Crèmesuppe</b>	14.00
Randen-Tatar   Cashew-Nüsse	

kleine & feine Köstlichkeiten	Vorspeise	Hauptgang
<b>Rindshufttatar "Ö"</b>	26.00	37.00
à la minute gehackt und zubereitet   Brioche-Toast und Butter anstatt Toast und Butter servieren wir 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"		
<b>Ceviche vom Wolfsbarsch</b>	19.00	33.00
gepickelter Senf   schwarzer Sesam   Brot Chip		

Hausgemachte Pasta & Vegetarisch	Vorspeise	Hauptgang
<b>Ravioli al Brasato "Ö"</b>	21.00	33.00
gefüllt mit Rotwein-Rinds-Brasato   Nussbutter		
<b>Tagliatelle al Parmigiana</b>	V 21.00	26.00
Parmesan-Rahmsauce   frischer Blattspinat   Pinienkerne		
<b>Steinpilz-Risotto</b>	V 21.00	27.00
Weissweinsrisotto   Steinpilze   Belper Knolle   Babyspinat		
<b>Wirzwickel paniert und frittiert</b>	V	33.00
gefüllt mit Wirz-Rahmgemüse   Trüffel-Milch-Sud sautierte Pilze   Kräuteröl		

<b>Fisch &amp; Moules</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Sautiertes Lachsfilet</b> Kräuterkruste   Weissweinsotto   Zucchini-Spaghetti		37.00
<b>Moules marinières</b> Miesmuscheln im Weissweinsud   Schalotten   Petersilie Streichholzkartoffeln	19.00	38.00
<b>Moules provençales</b> Miesmuscheln im Weissweinsud   Schalotten   Knoblauch Rosmarin   Cherry Tomaten   Streichholzkartoffeln	19.00	38.00

<b>Klassiker</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Rindsentrecôte "Café de Paris"</b> Australisches Rindsentrecôte (200g)   mit Café de Paris Butter überbacken Streichholzkartoffeln	55.00
<b>Kalbshuftgeschnetztes Zürcher Art</b> Champignon-Rahmsauce   knusprige Butterrösti	44.00
<b>Geschnetzte Kalbsleberli</b> in Butter gebraten   Zwiebeln   Salbei   knusprige Butterrösti	38.00
<b>Gefaltetes Kalbs-Cordon-Bleu</b> gefüllt mit Sternenberger Rezent-Käse   Bauernschinken Streichholzkartoffeln   Züri-Rüebli mit Schnittlauch	47.00
<b><u>Wünschen Sie eine andere Beilage zum Hauptgang?</u></b> Butterrösti, Streichholzkartoffeln, Weissweinsotto oder Gemüse 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
karamellisierter, gestürzter lauwarmer Apfelkuchen Vanille Glacé   Schlagrahm	
<b>Crème brûlée</b>	12.00
mit Rohrzucker karamellisiert   Beeren-Garnitur	

## 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

<b>Käse</b>	<b>60g</b>	<b>100g</b>
<b>Zürcher Käsevariation</b>	12.00	18.00
Assortierte Zürcher Käsevariation Grappa-Trauben-Gelée   karamellierte Haselnüsse   Schalotten-Confit hausgemachtes Früchtebrot		

<b>Süsswein</b>	<b>1 dl</b>	<b>3.7 dl</b>
<b>Château Doisy-Védrines, 2020</b>	21.50	64.00
Produzent: Château Doisy-Védrines, Sauternes-France Traubensorten: Sémillon, Muscadelle		

<b>Spirituosen</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>
<b>Grappa</b>		
Grappa la Musa, Amarone, Berta	40	11.00
Grappa Elisi, Berta	43	11.00
Grappa di Barolo, Marolo	50	12.00
<b>Swiss Premium Destillate von URS HECHT</b>		
<b>Schweizer Brenner des Jahres</b>		
Vieille Williams im Barrique	40	14.00
Vieille Prune im Barrique	40	14.00
Vieille Abricot im Barrique	40	17.00

<b>Likör</b>	<b>Vol.%</b>	<b>4 cl</b>
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.**